

Chäs-Knöppli

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

Knöpfleteig

200 g Knöpflimehl

100 g Mehl

1 Teelöffel Salz

1 ½ dl Milchwasser

(½ Milch/½ Wasser)

3 frischer Eier

Salzwasser, siedend

200 g rezenten Gruyère, an der Röstiraffel gerieben

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. **2.** Milchwasser und Eier verklopfen, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle mischen, und so lange klopfen oder mit den Schwingbesen des Handrührgerätes bearbeiten, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. **3.** Knöpfli-Sieb mit kaltem Wasser abspülen, auf die Pfanne setzen. **4.** Teig portionenweise auf das Sieb geben, mit einem Teighörnli hin- und herschieben und direkt ins leicht siedende Wasser fallen lassen. **5.** Sobald eine Teigportion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Lageweise mit dem Käse auf eine Platte geben, warm stellen.

Zwiebel-Schweitze

2 Esslöffel Bratbutter

2 Zwiebeln (ca. 175 g), in Ringen

3 Esslöffel Paniermehl

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Paniermehl begeben, kurz mitrösten. Zwiebel-Schweitze über die Knöpfli verteilen, sofort servieren.

Dazu passen: Salat oder Apfelschnitzli.



Mein Einkauf

- 200 g Knöpflimehl
- 3 frische Eier
- 200 g rezenten Gruyère
- 3 Esslöffel Paniermehl

Im Vorrat

- Mehl
- Milch
- Bratbutter
- Zwiebeln