

## Knöpfli- und Spätzliteig

Knöpfli- bzw. Spätzliteig besteht aus Mehl, Milchwasser und Eiern. Der Teig ist dickflüssig und muss nach dem Klopfen quellen. Für Knöpfli wird er durch ein Knöpfli-sieb gestrichen. Je kleiner der Abstand zwischen Sieb und Wasser ist, umso runder werden die Knöpfli. Für Spätzli wird der Teig dünn auf einem Brett ausgestrichen und in Streifen direkt ins Salzwasser gestrichen.

## Knöpfli und Spätzli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Quellen lassen: ca. 30 Min.  
Beilage für 4 Personen (ergibt ca. 850 g)

**Vorbereiten:** Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

200 g Mehl  
100 g Knöpfli-Mehl  
 $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz

$\frac{1}{2}$  dl Milchwasser  
( $\frac{1}{2}$  Milch /  $\frac{1}{2}$  Wasser)  
3 frische Eier

Salzwasser, siedend

alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken

verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen

Teig portionenweise (in 3–4 Portionen) verarbeiten (Knöpfli Bild 1, Spätzli Bild 2). Sobald eine Portion verarbeitet ist und an die Oberfläche steigt, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abtropfen, warm stellen

Pro Person: 6 g Fett, 13 g Eiweiss, 54 g Kohlenhydrate, 1374 kJ (328 kcal)

### Tipp

Knöpfli-sieb mit kaltem Wasser abspülen, so verkleben die Löcher weniger.

### Verfeinern

- Safran-Knöpfli/-Spätzli: Mit dem Mehl 1 Briefchen Safran begeben.
- Knöpfli/Spätzli in warmer Butter schwenken, evtl. mit Kräutern verfeinern.
- Knöpfli/Spätzli mit Brösmeli (siehe unten) servieren.
- Knöpfli/Spätzli mit Zwiebelschwitze (siehe unten) servieren.
- 100 g Speckwürfel langsam knusprig braten, Knöpfli/Spätzli begeben, kurz mitbraten.

### Brösmeli

4 EL Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, 50 g Paniermehl begeben, bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. goldgelb rösten.

### Zwiebelschwitze

2 Esslöffel Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. 6 Zwiebeln (ca. 500 g), in Streifen, bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. hellbraun braten.  $\frac{1}{2}$  dl Weisswein und  $\frac{1}{2}$  dl Fleischbouillon dazugiessen, aufkochen, kurz köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

### Tabelle mit den Kochzeiten

Knöpfli/Spätzli, portionenweise	bis sie an die Oberfläche steigen
---------------------------------	-----------------------------------

### Mengen pro Person

#### Knöpfli/Spätzli

ca. 75 g Mehl ergeben ca. 200 g fertige Knöpfli



#### Knöpfli

Teig portionenweise mit einem Teighörnchen durchs kalt abgespülte Knöpfli-sieb streichen. Dabei das Sieb auf den Pfannenrand stellen, damit die Teigtropfen direkt ins leicht siedende Salzwasser fallen und so schön rund werden.



#### Spätzli

Teig portionenweise mit einem nassen Spachtel auf einem nassen Stielbrettchen austreichen. Mit dem Spachtel schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Salzwasser schneiden. Dabei Spachtel immer wieder ins siedende Wasser tauchen, damit kein Teig daran kleben bleibt.



#### Knöpfli-Gratin

1 Portion Knöpfli zubereiten, mit 500 g Ananas, in Stücken, und 150 g Schinkenwürfel in einer weiten ofenfesten Form von ca. 2  $\frac{1}{2}$  Litern mischen. 1 Päckli Gratin-Sauce (Thomy) und 100 g Appenzeller, in Würfeln, darauf verteilen. Gratinieren: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.