



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Knöpfli (Spätzle)

### Rezept

---

500 g Knöpflimehl

---

4 dl Milchwasser (50:50)

---

8 g Salz

---

3 Eier

---

Für Chäsknöpfli: zusätzlich  
würzige Käsemischung

---



---

**Vermengen:** Mehl und Salz mischen. Eier mit Milchwasser gut verrühren. Mehl nun schrittweise der Flüssigkeit zugeben und vermengen. Teig klopfen, bis er glatt ist und sich Blasen bilden.

---

**Ruhen lassen:** Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

---

**Kochen:** Den Teig über dem kochenden Salzwasser durch ein Knöpfli sieb streichen. An der Wasseroberfläche schwimmende Knöpfli anschliessend mit einer Schaumkelle herausheben.

---

**Tipps:** Doppelte Menge Knöpfli herstellen und im Plastiksäckchen einfrieren.  
Knöpfli als Beilage zu Fleischgerichten servieren.  
Chäsknöpfli (Bild): In einer Schüssel heisse Knöpfli mit würzigem Käse vermengen. Nach Belieben mit gerösteten Zwiebeln servieren.

---