

AARGAUER KNÖPFLI

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Knöpfli:

250 g Weissmehl

150 g Knöpflimehl

1 TL Salz

4 Eier, verquirlt

2 dl Wasser

wenig Butter

100 g magere Speckwürfelchen

1 Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

Butter zum Dämpfen

4 Rüebli, 250-300 g, mit dem Sparschäler Locken abgezogen

1 EL Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer

150 g Hüttenkäse



ZUBEREITUNG

1 Für die Knöpfli beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Wasser verrühren, hineingiessen, zu einem Teig verrühren. Teig klopfen, bis er geschmeidig ist und Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2 Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb in knapp siedendes Salzwasser streichen. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit Butter in eine vorgewärmte Schüssel geben, warm stellen.

3 Speck ohne Fett braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier auslegen. Zwiebeln in derselben Pfanne in Butter andämpfen. Rüebli dazugeben, mitdämpfen. Mit 2-3 EL Wasser ablöschen. Zugedeckt 4-5 Minuten knapp weich dämpfen. Speck und Petersilie dazumischen, würzen. Hüttenkäse kurz vor dem Servieren dazumischen oder erst beim Anrichten auf die Rüebli geben.

4 Knöpfli und Rüebli nebeneinander auf vorgewärmte Teller verteilen.

Knöpfli vor dem Anrichten in wenig Bratbutter anbraten.

