

KÄSEKNÖPFLI MIT BRÖSMELI



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Knöpfleteig:

400 g Mehl

1 TL Salz

4 Eier

2 dl Wasser

1 EL Butter zum Anbraten, nach Belieben

Brösmeli:

30-40 g Butter

50 g Paniermehl

100 g Emmentaler AOC oder Gruyère AOC,
gerieben



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz in einer grossen Schüssel mischen. Eier und Wasser verrühren, zum Mehl geben. Teig mit der Kelle klopfen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig portionenweise durch ein Knöpflesieb in reichlich siedendes Salzwasser streichen. Knöpfli nach 3-5 Minuten mit der Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen, warm stellen. Knöpfli nach Belieben mit Butter in der Bratpfanne goldgelb und leicht knusprig braten.

3 Brösmeli: Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Paniermehl dazugeben, bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten goldgelb rösten.

4 Knöpfli auf Tellern verteilen. Mit Brösmeli und Käse bestreuen.

Mit Apfelmus servieren.

Der Teig kann mit 1 Briefchen Safran oder ½-1 EL Curry gewürzt werden.

Brösmeli mit fein gehacktem Salbei aromatisieren.