

# So wird es gemacht: Knöpfli

Sie sind beliebt und sehr abwechslungsreich kombinierbar. Ob die kleinen Knoten – daher der Name Knöpfli – gelingen, hängt von der Konsistenz des Teiges und der sorgfältigen Zubereitung ab. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Knöpfli sicher gelingen.



**1** Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.



**2** Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.



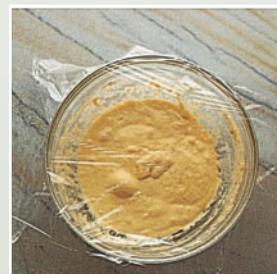
**3** Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen.



**4** Zum Mehl giessen und verrühren.



**5** Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.



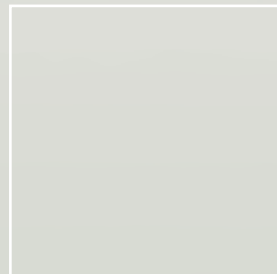
**6** Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



**7** Das Wasser mit Salz aufkochen.



**8** Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.



**9** Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100 °C warm halten.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 59  
rezeptberatung@lemenu.ch



## Knöpfliteig für Knöpfli und Spätzli

**Für 4 Portionen**

**Zubereitung: ca. 20 Minuten**

**Ruhen lassen: ca. 30 Minuten**

Teig:

300 g Mehl

1 TL Salz

3 Eier

1,5 dl Wasser

1 EL Öl

2–3 l Wasser

2 EL Salz

INFOS

■ Mit 250 g Mehl und 50 g Griess haben Knöpfli mehr Biss.

■ Für Spinatknöpfli: Dem Grundteig 200 g blanchierten, gehackten Spinat beifügen.

### VARIANTEN

Farbige Knöpfliteige nach dem Grundrezept zubereiten und eine der folgenden Zutaten beifügen:

**2 EL sehr fein gehackte Kräuter**  
(Petersilie, Schnittlauch,  
Kerbel usw.)

**2–3 EL Tomatenpüree**

**1 TL Safran, in 1 EL heissem**  
**Wasser aufgelöst**

INFOS

■ Statt Tomatenpüree 2–3 EL in Öl eingelegte Tomaten, sehr fein geschnitten, verwenden. Der Teig wird dadurch spezieller im Geschmack, aber weniger rot als mit Tomatenpüree.

■ Mehl ganz oder teilweise durch Ruchmehl oder Buchweizenmehl ersetzen.