



# Randenknöpfli

Es kommt immer mal wieder vor,  
dass ein angerichteter Teller eher langweilig aussieht.  
Diese Beilage ist alles andere als langweilig,  
sowohl farblich, wie auch geschmacklich!

## Zutaten

---

500 g Mehl  
2 TL Salz  
2 ½ dl Randensaft  
6 Eier  
Etwas Butter zum  
anrichten

## Zubereitung

---

Etwa 35 Minuten + 30 Minuten ruhen lassen

- 1 Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.  
In der Mitte eine Mulde formen.
- 2 Eier in einem separaten Gefäss verquirlen und  
mit dem Randensaft mischen. Zum Mehl geben,  
mit dem Mixer (Schwingbesen) langsam mischen,  
bis der Teig glatt und zähflüssig ist. Mit einer Holz-  
kelle klopfen, bis der Teig Blasen wirft.
- 3 Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen  
lassen.
- 4 Eine grosse Pfanne Salzwasser zum Kochen  
bringen. Den Knöpfleteig portionenweise durch  
ein Knöpflesieb ins kochende Wasser streichen.  
Kurz ziehen lassen; wenn die Knöpfli an die Ober-  
fläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben.
- 5 Etwas Butter in einer Bratpfanne erwärmen und  
die Knöpfli vor dem Servieren darin schwenken.

## Tipp

---

Knöpfli lassen sich sehr gut auf Vorrat vorbereiten.  
Gewünschte Mengen in Gefrierbeutel abpacken  
und tiefkühlen.