



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.