

Bärlauchchnöpfli

...ein wahrer Hingucker!



Nicht nur die Farbe macht den Unterschied; auch der Geschmack!
Hergestellt mit unserem Weissmehl/Zopfmehl



Chnöpfleteig (für ca. 6 Personen)

1 dl	Milch
80 g	Bärlauchblätter, gründlich gewaschen
4	Eier
1 – 1.5 dl	Wasser
450 g	Rytz Weissmehl
1 ½ TL	Salz

Chnöpfleteig:

Milch und Bärlauch zusammen pürieren. Eier und Wasser dazugeben und gut verquirlen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Flüssigkeit in die Mulde giessen und verrühren. Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Chnöpfli zubereiten:

Im auf 80°C vorgeheizten Backofen eine Platte warmstellen. Chnöpfleteig portionenweise durch das Chnöpflesieb in siedendes Wasser geben und ziehen lassen. Schwimmen die Chnöpfli an der Oberfläche, können sie mit der Schaumkelle herausgenommen werden. Gut abtropfen lassen und in der vorgewärmten Platte warm stellen.

Haltbarkeit:

Chnöpfli können im Voraus zubereitet und 1-2 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt oder tiefgekühlt werden. Aufgetaute Chnöpfli vor dem Verzehr in der Bratpfanne mit etwas Butter schwenken.

Tipp:

Zaubern Sie aus den Bärlauchchnöpfli einen leckeren Schinken-Rahm-Auflauf.

Dazu eine Zwiebel und 200 g Schinken kleinschneiden und miteinander andünsten. Mit 800 ml Gemüsebouillon ablöschen. 200 ml Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen und mit den Chnöpfli vermischen. Das Ganze in eine Auflaufform geben, nach Wunsch noch mit Käse bestreuen und anschliessend für ca. 20 Minuten bei 150 °C in den Backofen geben.

