



Name:

Angerührter Teig – Knöpfleteig



Käseknöpfli mit Brösmeli

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Teig

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 bis 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.

Info

Mit Apfelmus oder Rotkabis servieren.



Hartkäse wie Emmentaler AOC und Gruyère AOC haben einen besonders hohen Kalziumgehalt. Mit einer Portion von 40 g kann bereits ein Drittel des Tagesbedarfs an Kalzium gedeckt werden.



Hauswirtschaft/Oberstufe

Name:

Angerührter Teig – Knöpfleteig

Aufgabe 1

Zubereitung der Knöpfli

Ordne die Bilder der Reihe nach. Nummeriere sie von 1 bis 9.



Aufgabe 2

Vergleich Omeletten- und Knöpfleteig

Die Zubereitung der beiden angerührten Teige scheint identisch zu sein. Es gibt aber einen wesentlichen Unterschied. Welchen?





Hauswirtschaft/Oberstufe

Lösung

Angerührter Teig – Knöpfleteig

Aufgabe 1

Zubereitung der Knöpfli



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Aufgabe 2

Vergleich Omeletten- und Knöpfleteig

Omelettenteig: Alle Zutaten werden sorgfältig zu einem glatten Teig verrührt. Je sorgfältiger dies geschieht, desto zarter wird der Teig.

Knöpfleteig: Alle Zutaten werden kräftig verrührt. Der Teig wird mit der Kelle geklopft, bis er glatt ist und Blasen wirft.