

Gebratene Chnöpfli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Chnöpfliemehl
1 TL	Salz
4	Eier
3 dl	Mineralwasser oder Wasser mit wenig Kohlensäure
	Pfeffer
	Öl zum Anbraten, nach Belieben



Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen und eine Mulde formen.

Eier und Wasser verquirlen und zum Mehl giessen. Mischen.

Mit einer Lochkelle so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit Pfeffer abschmecken und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Wasser aufkochen, salzen. Teig portionenweise durch das Chnöpfli sieb ins Wasser streichen.

Sobald die Chnöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

In einer Bratpfanne Öl erhitzen. Chnöpfli bei mittlerer Hitze unter schwenken anbraten.

Damit die Chnöpfli schön aufgehen, Pfanne ca. 2 Minuten mit einem Deckel zudecken.

Deckel entfernen, Chnöpfli unter regelmässigem Wenden fertigbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chnöpfli anrichten.