Öl zum Frittieren

# Chnöpfli

(Griessknöpfle; Rezept vom Gasthof «Adler», Nebikon)

*Für 6 Personen*

*2,5 dl Milch oder Milchwasser*
*500 g Mehl*
*8 Eier*
*100 g Griess*
*1 Gutsch Essig*
*Salz, Muskatnuss*
*50 g frische Butter*

Milch oder Milchwasser mit den Eiern gut verrühren. Das Mehl dazuarbeiten. Das Griess darunterziehen. Essig, wenig Salz und Muskatnuss beigeben. Der Teig muss zähflüssig sein. Eine Stunde ruhen lassen. 4 Liter Wasser mit 1 Teel. Essig und 1 Essl. Salz aufkochen. Den Chnöpfliteig durch ein Lochsieb portionenweise in die Pfanne drücken. Aufkochen lassen. Die Chnöpfli mit der Schaumkelle herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen, mit wenig Salz und Muskat würzen. Kurz in Butter schwenken, ohne anbraten zu lassen.