

Gänse-Chnöpfli

Zutaten für 3-4 Personen:

1 Gänse-Ei à ca. 200g

400g Mehl

1 TL Salz

2.4 dl Milchwasser

viel Butter und geriebenem Sbrinz

Zubereitung:

1. Die Zutaten vermengen und mit einer Holzgabel so lange schlagen, bis sich Luftblasen bilden und der Teig zu „reißen“ beginnt.
2. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Salzwasser aufkochen und Teig entweder vom Brett (Spätzle) oder durch einen Chnöpflihobel.
4. Zubereitung nach Belieben: ich erwärme die Spätzli nochmals in reichlich geschmolzener Butter und gebe geriebenen Sbrinz dazu.