

## Wurstknöpfli

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Esther Berger aus Bertschikon, ZH)

**Zutaten:** (für 6 – 8 Personen)

- 600 g Knöpflimehl
- 1 TL Salz
- 3 grosse Eier, verquirlt
- 3 dl Milchwasser (halb Milch / halb Wasser)
- 6 Siedwürste roh
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 50 – 70 g Kochbutter

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz mischen und unter kräftigem Rühren nach und nach das Milchwasser und die verquirlten Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verklopfen.

Den Teig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Bratpfanne erwärmen und die Zwiebeln dazugeben. Auf kleinem Feuer anschwitzen, bis die Zwiebeln ganz gar sind.

Das Brät der Siedwürste aus der Haut drücken und unter den Knöpfleteig mischen.

Salzwasser zum Sieden bringen und den Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins Wasser geben. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, kann man sie abschöpfen.

Die fertigen Knöpfli in eine ausgebutterte Form geben und mit der Zwiebelschweitze übergiessen. Im Ofen warmstellen, bis alle Knöpfli fertig sind.

Dazu passt Chinakohl- oder Kabissalat an einer französischen Sauce.