

Omas Rezeptesammlung

Dörrbohnen Mit Knöpfli - Getrocknete Bohnen Mit Spätzle

Stichworte: Bohne, Gemüse, Mehlspeise, Schweiz, Spätzle, St. Gallen

Zutaten:

150 g Dörrbohnen,
2 Essl. Butterfett,

2 Zwiebeln (fein gehackt),
50 g Butter

für die Knöpfli:

200 g Mehl,
2 Eier,
Wasser (soviel wie für

-einen Knöpfliteig
-erforderlich)

Die Bohnen in kaltem Wasser einweichen, am besten über Nacht.

Eine fein gehackte Zwiebel in Butterfett dämpfen und mit 1 Tasse Einweichwasser ablöschen. Die eingeweichten und abgetropften Bohnen dazu geben und bei geschlossenem Topf, auf kleinem Feuer weich kochen (ca. 1 Stunde).

Mehl, Eier und Wasser mischen und zu einem festen Knöpfliteig schlagen bis der Teig Blasen wirft. Den Teig durch ein Salatsieb in köchelndes Salzwasser drücken. Wenn die Knöpfli an die Oberfläche kommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

In einer tiefen Schüssel abwechselnd eine Lage Knöpfli, eine Lage Bohnen usw. schichten, zuoberst sollte eine Lage Knöpfli sein.

In heißer Butter die zweite fein gehackte Zwiebel hellbraun rösten und über die Bohnen-Knöpfli geben.