

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 9

Rubrik: Kochrezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Knöpfli-Zubereitung für die Truppe

A. In der Kochkiste

(Kochanweisungen für 100 Mann)

MAGGI Knöpfli 10 kg Fett 1 kg Zwiebeln 4 kg

Wichtig

Pro Kochkiste zu 25 Liter dürfen höchstens 5 kg Knöpfli zubereitet werden. Kochverhältnis: 1 Teil Knöpfli und mindestens 4 Teile Wasser.

1. In Bratpfanne Fett erhitzen, feingehackte Zwiebeln dünsten oder goldgelb anbraten und mit ganz wenig Wasser ablöschen.
2. Wasser in Kochkisten verteilen und zum Sieden bringen.
3. Wasser leicht salzen, etwas Muskat und Pfeffer begeben.
4. Knöpfli begeben, gut umrühren und aufkochen lassen.
5. Kessel und Kiste schliessen, 8—10 Minuten garkochen lassen.
6. Anschliessend pro kg Knöpfli einen Liter kaltes Wasser begeben und gut umrühren.
7. Wasser abschütten, angedämpfte Zwiebeln daruntermischen.
8. Abschmecken.

Anmerkung

Schon 4—6 Stunden vor der Mahlzeit können MAGGI Knöpfli so zubereitet werden. Knöpfli passen ausgezeichnet zu Saucenfleisch und können auch mit Tomaten-, Curry- oder Weissweinsauce zubereitet werden.

Geriebenen Käse kurz vor dem Servieren oder separat abgeben.

B. In der elektrischen Bratpfanne oder im Kochkessi

(Kochanweisungen für 100 Mann)

MAGGI Knöpfli 10 kg Fett 1 kg

Vorbereitung

Salz, Pfeffer, Muskat und mindestens 60—80 l Wasser.

1. Wasser zum Kochen bringen.
2. Knöpfli 3—4 Stunden vor dem Fassen während 8—10 Minuten abgedeckt kochen lassen.
3. Ohne Feuer ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
4. Knöpfli unter fliessendem kaltem Wasser abkühlen und Wasser abschütten.
5. Knöpfli verteilen, nicht zu viele aufeinander, 3—4 Stunden ruhen lassen.
6. In heissem Fett goldbraun anbraten und warmstellen.
7. Abschmecken.
8. Beim Anrichten geriebenen Käse oder geröstete Zwiebeln schichtenweise darunter mischen.