

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles 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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

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

K O C H R E Z E P T E

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 beigeben.
4. Knöpfli beigeben, gut umrühren und aufkochen lassen.
5. Kessel und Kiste schliessen, 8—10 Minuten garkochen lassen.
6. Anschliessend pro kg Knöpfli einen Liter kaltes Wasser beigeben und gut umrühren.
7. Wasser abschütten, angedämpfte Zwiebeln darunter mischen.
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 Kochkessel

(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 zuviele 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.