Bärlauchnockerln

Die Bärlauchnockerln mit ihrem dezenten Knoblauchgeschmack begeistern als vielseitige Beilage. Ein tolles Rezept mit preiswerten Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

30 dag	Mehl (glatt)
5 dag	Grieß
12 dag	Bärlauch
200 ml	Milch
3 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Schalotten
100 ml	Weißwein
6 dag	Parmesan
2 EL	Butter
3 EL	Sauerrahm
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Deftig und scharf schmecken **Bärlauchnockerln**, die in der Steiermark zu Hause sind. Die Blätter des Bärlauchs (eine kleine Menge beiseite geben) grob zerkleinern und mit der Milch vermengen, im Anschluss mithilfe eines Pürierstabs mixen.

2. Im nächsten Schritt die Eier untermengen. In einer anderen Schüssel Mehl mit Grieß wie

auch Salz vermischen und dann zu der Bärlauch-Ei-Milch geben. Zu einem glatten Teig rühren und den Teig im Anschluss noch mit frisch geriebener Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.

3. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen. Mit zwei Löffeln aus dem Teig die typischen Nockelrn formen und sofort in das Wasser gleiten lassen. Steigen die Nockerl an die Oberfläche, wieder herausnehmen und abschrecken. Nockerl in einem Sieb abtropfen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Schalotten waschen und putzen und dann fein zerhacken. Butter in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Schalotten darin anschwitzen. Wein löscht das Ganze ab und Obers gibt eine feine Note. 5 Minuten köcheln lassen, bevor die Creme Fraiche untergerührt wird. Nun den Rest der Bärlauchblätter in Streifenform schneiden und dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer wie auch dem Abrieb der Muskatnuss würzen.

5. Die Nockerl in heißer Butter anschwitzen und mit der Sauce übergießen und mit ein wenig Parmesan servieren.

Tipp

Die Bärlauchnockerln schmecken noch intensiver, wenn frischer Bärlauch aus dem Wald verwendet wird.