

Brandteignockerl-Suppeneinlage

Die Brandteignockerl sind ein einfaches und schnelles Rezept für eine vorzügliche und preiswerte Suppeneinlage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

125 ml	Vollmilch
30 g	Butter
70 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 l	Gemüsebrühe (oder Rinderbrühe)

Zubereitung

1. Für die einfache **Brandteignockerl-Suppeneinlage** die Vollmilch mit Butter in einem Kochtopf kurz aufkochen. Das Weizenmehl zugeben und Rühren bis sich ein Teigklumpen vom Topfboden löst.
2. Jetzt den Kochtopf von der Hitze nehmen, die Eier einzeln zugeben und glattrühren. Mit einem nassen Esslöffel kleine Nockerl vom Teig abstechen und die Brandteignockerl in die leicht köchelnde Gemüsebrühe oder Rinderbrühe zirka 10 Minuten gar ziehen lassen.

Tipp