

# 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	<a href="#">Butter</a>
70 g	Mehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
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