

Butternockerl

Zu einer frischen Suppe gehört eine leckere Suppeneinlage. Da kommt dieses einfache Rezept für die Butternockerl gerade recht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk. [Eier](#)

100 g [Butter](#)

150 g Mehl

1 Prise Muskat

1 Prise [Salz](#)

Zubereitung

1. Für die **Butternockerl** zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit der Butter und dem Muskat schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel das Eiklar salzen und steif schlagen. Eischnee und Mehl abwechselnd in die Butter-Ei-Masse rühren.
2. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Löffel kleine Nockerl aus der Eier-Masse herausstechen und in das kochende Wasser geben.
3. Temperatur reduzieren und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen. Dann als Suppeneinlage servieren.

Tipp

Die Butternockerl mit etwas Kräutersalz verfeinern.