Eiernockerl

Das Rezept für klassische Eiernockerl ist einfach und besteht aus preiswerten Zutaten. Die Nockerl schmecken besonders gut mit frischen Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

310 g	Mehl (glatt)
3 Stk.	Eier (für den Nockerlteig)
4 Stk.	Eier (für die Eiermasse)
160 ml	Milch
2 EL	Butter (zerlassen)
2 EL	Butter (zum Anbraten)
2 EL	Öl (für die Nockerln)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gemahlen)
2 EL	Schnittlauch (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Eiernockerl** zunächst die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl, die geschmolzene Butter, Eier, Milch und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.

2. Das Ganze zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten und bei Bedarf Milch zumengen. Einen großen Topf mit ausreichend Salzwasser aufkochen.

3. Teig sofort durch einen Spätzlehobel unmittelbar in das kochende Wasser eintropfen. Der Teig muss schnell verarbeitet werden, damit er nicht verklebt. Sobald die Nockerln oben schwimmen, abseihen und kalt abschwemmen.

4. Anschließend ein paar Tropfen Öl unterrühren, damit die Eiernockerl nicht zusammenkleben.

5. Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nockerln darin stetig schwenken.

6. Für die Eiermasse die Eier mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und verrühren. Das Ganze über die Nockerl geben und maximal 2 Minuten durchziehen lassen. Zum Schluss frischen Schnittlauch hacken und mit den Eiernockerl anrichten.

Tipp

Fein gehackte Schalotten rösten und auf die Eiernockerl streuen. Mit grünen Salat genießen.