

## Eiernockerln-Grundrezept

In Österreich kennt jeder dieses Rezept, denn es ist preiswert, einfach und lecker. Zudem ist das Eiernockerln-Grundrezept im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

3 EL	<a href="#">Butter</a>
300 g	Mehl (griffiges)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	Salz
60 ml	Wasser
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	Schnittlauch

### Zubereitung

1. Für das Eiernockerln-Grundrezept einen großen Topf mit reichlich Wasser erhitzen und salzen. Zwei Drittel der Butter zerlassen und mit Ei, Mehl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig rühren. Mit Hilfe eines kleinen Löffels aus dem Teig schnell Nockerl stechen und diese in das kochende Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig, dann abgießen und in eine Pfanne geben.

2. Die restliche Butter zerlassen und über die Nockerl gießen. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Nockerl geben und alles vermengen. Stocken lassen. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Über die Nockerl streuen und servieren.

## **Tipp**

Das Eiernockerln-Grundrezept nach Belieben mit zusätzlichen Gewürzen wie Muskatnuss oder Chili verfeinern. Dazu schmeckt frischer grüner Salat.