

Feine Butternockerl

Butternockerl sind eine feine und lockere Suppeneinlage mit einfache Zutaten. Die zarten Nockerl werden mit Butter, Ei und Mehl zubereitet und direkt im Salzwasser gegart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

50 g	Butter
1 Stk.	Ei
	Salz
50 g	Weizenmehl

Zubereitung

1. Zuerst die Butter mit dem Eidotter gründlich verrühren und mit etwas Salz würzen. Die Masse sollte schön cremig und gleichmäßig sein. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel mit dem Mixer zu einem steifen Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Butter-Eidotter-Masse heben. Dadurch werden die Butternockerl besonders locker und flaumig. Zum Schluss das Weizenmehl dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Nicht länger als notwendig mischen, damit die Masse ihre luftige Konsistenz behält.
2. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel portionsweise Nockerl vom Teig abstechen und vorsichtig in das kochende Wasser legen. Die **Butternockerl** bei leichtem Köcheln etwa 8 Minuten garen lassen. Nach dem Garen die Nockerl mit einem Siebschöpfer herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend können sie direkt in eine heiße klare Suppe gegeben und serviert werden.

Tipp

Butternockerl schmecken besonders gut in einer kräftigen Rindsuppe oder klaren Gemüsebrühe. Mit Schnittlauch oder frisch gehackter Petersilie bestreut wird die traditionelle Suppeneinlage zusätzlich verfeinert.