

# Mehlnockerl

Mehlnockerl sind eine traditionelle Suppeneinlage aus der österreichischen Küche. Die kleinen Nockerl werden aus wenigen Zutaten zubereitet und in Salzwasser oder Suppe gegart.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 1 EL    | <a href="#">Butter</a> (zerlassene) |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>                  |
| 65 ml   | Vollmilch                           |
| 200 g   | Weizenmehl                          |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                |

## Zubereitung

1. Die Mehlnockerl Suppeneinlage gelingt mit wenigen Handgriffen. Zuerst die zerlassene Butter mit dem Ei und der Vollmilch in einer Schüssel gründlich verrühren. Anschließend das Weizenmehl untermengen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Der Teig sollte weich und formbar sein, damit sich daraus anschließend problemlos kleine Nockerl abstechen lassen.
2. Reichlich gesalzenes Wasser vorbereiten und zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel portionsweise Nockerl aus der Teigmasse abstechen und vorsichtig in das heiße Wasser legen. Dabei darauf achten, die Nockerl nicht zu groß zu formen, da sie während des Garens noch etwas aufgehen. Die Mehlnockerl in der etwa 4 Minuten leicht köcheln lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, noch 1 Minute ziehen lassen. Anschließend sind sie fertig und können sofort serviert werden. Durch das sanfte Köcheln werden die Nockerl schön weich und nehmen gleichzeitig das würzige Aroma der Suppe auf.

## Tipp

Mehlnockerl schmecken besonders gut in einer kräftigen Rindsuppe. Auch wunderbar als Beilage zu Gulasch oder anderen Fleisch-Gerichten, oder als Süßspeise wie z.b. Apfelnockerln.