Eiernockerl

Kategorien:	Eiergerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Mehl
60 g zerlassene Butter
2 Eier
1/8 Liter Milch
Salz
3 Eier
Milch
Pfeffer
Salz
Muskat

Zubereitung

Milch, Salz, zerlassene Butter und 2 Eier verrühren.
Mehl hinzufügen und rasch zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, (mit dem Kochlöffel schlagen).
Wenn sich der Teig leicht vom Kochlöffel löst, ist er richtig.
Bei Bedarf eventuell etwas Milch oder Mehl hinzufügen.
Den Teig über ein Brett in kochendes Salzwasser, mit einem Messerrücken, streichen.
Die Nockerl einige Minuten kochen.
Abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.
Inzwischen die Eier mit etwas Salz und Milch versprudeln und in der heißen Butter stocken lassen, die Nockerln zufügen, bißchen pfeffern und in heißer Butter schwenken.
Man sollte zügig arbeiten, da die Eier nicht zu trocken sein sollen.
Tip: Besser wäre es, wenn man die Nockerl in einer Extrapfanne in Butter schwenkt und dann die fertigen Eier dazu rührt.
Der Geschmack kommt dadurch viel mehr zur Geltung. (Ich rühre manchmal etwas Petersilie drunter).
Wird immer mit grünem Salat serviert.
"Nockerl" sind übringes die österreichisch-ungarisch-tschechische Urform der italienischen Gnocchi.