Butternockerln (als Suppeneinlage, oder Beilage zu Hauptspeisen)

Kategorien:	Single, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

80 g Butter
2 Eidotter
40 g griffiges Mehl
40 g Weißbrot, entrindet und fein gerieben
2 Eiklar
Salz
Muskatnuß

Zubereitung

Für die Nockerln die handwarme Butter schaumig rühren.
Eidotter beigeben und und weiterrühren.
Mehl und Weißbrotbröseln untermengen.
Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
Diese mit Salz und etwas geriebener Muskatnuß würzen.
Achte auf die Konsistenz! Unbedingt Mehl zufügen falls der Teig zu locker ist!
20 Minuten rasten lassen.
Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
Mit nassem Suppenlöffel und nasser Innenhand Nockerln formen.
Diese schwach wallend kochen.
Abseihen und entweder in eine Suppe als Einlage, oder zu einer Hauptspeise als Beilage servieren.