



Nockerl

Beilage zu Gulasch beispielsweise.

Zutaten

Menge	Zutat
350 g	Mehl griffig
150 ml	Milch
3	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
2 EL	Butter

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Teig (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	150 ml Milch in eine Schüssel geben zusammen mit 3 Eier und 2 EL Butter (zerlassen) und vermischen. Nach und nach nun 350 g Mehl griffig gut unterrühren. Mit 1 Prise Salz und 1 Prise Muskat abschmecken.
Nockerl kochen (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	2.	In einem großen Topf nun reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig nun mit einem Löffel in gewünschter Größe zügig in das Wasser hineingeben. Nockerl aufkochen lassen. Sobald sie oben schwimmen herausnehmen und abtropfen lassen. Nun die Nockerl noch in einer Pfanne in 2 EL Butter schwenken.

Beilagen, Einlagen, Gebäck

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Bewertung**

Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**

20 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**

0