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)
☐
1.

150 ml 150Milch in eine Schüssel geben zusammen mit
3 3Eier und
2 EL 2Butter (zerlassen) und vermischen. Nach und nach nun
350 g 350Mehl griffig gut unterrühren. Mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Muskat abschmecken.

Nockerl kochen (10 Minuten)
☐
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 2Butter schwenken.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste