

Eiernockerln



Zutaten für 2 Personen:

1/8 l Milch
1/8 + 1/16 Wasser
40 dag Mehl, griffig oder universal
Salz

4 Eier
2 EL Butter
Schnittlauch oder Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wasser und Milch in eine Schüssel gießen, das Mehl mit einer großen Prise Salz zügig einrühren, bis sich der Teig von der Schüssel zu lösen beginnt.

Wasser mit drei ordentlichen Prisen Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ein Schneidbrett mit Wasser benetzen, die Nockerlmasse drauf verteilen (eventuell in zwei Durchgängen) und mit dem Rücken eines großen Messers zügig Nockerln ins wallend kochende Wasser schaben.

Tipp: Rohe Teigreste lassen sich am besten mit kaltem Wasser entfernen. Dafür die Gerätschaften ca. 15 Minuten lang einweichen.

Die Nockerln ca. drei Minuten lang kochen lassen und anschließend das Wasser abgießen.

Die Nockerln in Butter anbraten.

Währenddessen die Eier mit etwas Salz versprudeln.

Die Flamme klein drehen und die Eier über die Nockerln gießen. Auf kleiner Flamme unter Rühren stocken lassen. Der Überguss soll gar aber noch cremig sein.

Die Eiernockerln anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen!