

KLASSISCHE EIERNOCKERLN

ZUTATEN

(für 3 Personen)

Für den Teig:

- 2 Eier (M)
- 210 ml Milch
- 300 g Mehl (griffig oder universal)
- 1/2 TL Salz
- Prise geriebene Muskatnuss

Außerdem:

- 1 EL Butter
- 3 Eier
- Prise Salz

Zum Servieren:

- Schwarzer Pfeffer, Schnittlauch, grüner Salat



ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Eier, Milch, Salz und Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Rund die Hälfte des Mehls einrühren bis die Masse glatt ist.
2. Das restliche Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel kleine Nockerln aus dem Teig stechen und im Wasser rund 1-2 Minuten (je nach Größe) kochen lassen bis sie aufsteigen. Am besten in zwei Partien arbeiten und den ersten Teil der Nockerln mit einem Schaumlöffel herausheben, den zweiten Teil abseihen.
4. Die Nockerln kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Drei Eier mit einer Prise Salz verquirlen, über die Nockerln gießen und bei niedriger bis mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen.
5. Mit schwarzem Pfeffer und gehacktem Schnittlauch bestreuen und mit grünem Salat servieren.
Guten Appetit!

(Ursula Schersch)