

4 Pax

Nockerl / Spätzle

Zutaten

250 g	griffiges Mehl
1 EL	Öl oder flüssige Butter
100 g	Wasser oder Milch

Weiteres:

Salz

Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten in einem Schneekessel geben und mit Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren
2. Masse mit einem Nockerlsieb in kochendes Wasser streichen, umrühren, 1 Minute köcheln lassen und mit Gitterschöpfer die Nockerl in kaltem Wasser abschrecken.
3. Vor dem Servieren die Nockerl in Butter schwenken, mit Salz und Muskatnuss würzen und eventuell gehackte Petersilie untermischen.

Hinweise

- Butter wird zum Schwenken der fertigen Nockerl verwendet.
- Man kann aus dem Rezept auch Spinatspätzle machen, indem man das Wasser mit passierten Spinat ersetzt.
- Zur Aufbewahrung der kalten Nockerl mit etwas Öl vermischen und zugedeckt kaltstellen.
- Nockerl können als eigenständiges Gericht (Kasnockerl, Schnikenockerl, ...) oder als Beilage zu Braten, Gulasch, Rouladen, ... verwendet werden
- Nockerl in reichlich Salzwasser kochen (Verhältnis 1:10)