

Nockerln eine ungarische Beilage

Ein Rezept von Margot und Willi

Zutaten für 4 Portionen :

500	g	Mehl
1		Ei
80	g	Fett
		Salz



Zubereitung :

In einer tiefen Schüssel Mehl, Ei und Salz mit so viel Wasser vermischen, dass man das Ganze leicht mit einem Holzlöffel verrühren kann. Mit dem Rühren erst aufhören, wenn sich Blasen bilden und der Teig sich vom Rand der Schüssel löst.

Von dem fertigen Teig durch ein Nockerlinsieb oder mit einem Löffel kleine Stückchen in das heiße Wasser geben, nach dem Auskochen mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Danach die Nockerln in einem Topf mit heißem Fett schwenken.

Variationen:

Diese Nockerln können auch mit Ei und saurer Sahne – als Eiernockerln – mit Quark, saurer Sahne und drübergestreuten Grießen – als Quarknockerln – gegessen werden.