

# Schinkennocken - Klößchen

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Für klare und gebundene Suppen und zünftige Eintöpfe

## Zutaten

- 200 g dünn geschnittener Vorderschinken, fein gehackt
- 60 g lauwarme Butter
- 1 ganzes Ei
- 3 Eigelbe
- 70 g feine Semmelbrösel
- Frischer Schnittlauch nach Belieben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Butter mit den Eigelben schaumig rühren, dann die Semmelbrösel und den gehackten Schinken vermengen.

### Schritt2

Das ganze Ei unterkneten, nach Belieben den Schnittlauch dazu geben. Abschmecken, salzen, pfeffern, 20 min. kalt stellen.

### Schritt3

Ev., wenn die Masse etwas weich geraten ist, etwas Semmelbrösel dazu geben.

### Schritt4

In siedendem, nicht hell kochendem Salzwasser mit 2 feuchten Löffeln, beliebig große, glatte Nockern oder runde Klößchen formen; ca. 15 min. gar ziehen lassen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** eigelb, schnittlauch, semmelbrösel, zünftige Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkennocken-kloesschen/>