



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/>