



Wiener Eiernockerln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Die Halbschwestern der schwäbischen Spätzle, aber einfach durch ein Lochsieb gestrichen; als Beilage oder als fleischloses Gericht

Zutaten

- 300 g Mehl, gesiebt
- 4-5 ganze Eier
- 1 Schuss Milch
- Salz
- 1 Küchenraffel oder Spätzle Sieb mit groben Löchern

Zubereitungsart

Schritt1

Zum Mehl mit dem Salz die Eier und zunächst soviel Milch verrühren, dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Schritt2

Mit einem Kochlöffel kräftig schlagen, bis der Teig "Blasen" wirft und "dickflüssig vom Löffel reißt".

Schritt3

Portionsweise, mit einem Teigschaber, durch eine Küchenraffel in siedendes Salzwasser pressen. Kurz "aufstoßen" lassen bis die Nockerln oben schwimmen.

Schritt4

Mit einer Schaumkelle heraus fangen und zunächst in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt5

Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist, Alle Nockerln gut ablaufen lassen

und in einer Stielpfanne mit heißer Butter an schwenken, ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Nicht nur als Beilage z. B. zu "Geschmortem", sondern als fleischloses Hauptgericht mit frischen Blattsalaten und geriebenem Käse.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** heiß geliebt, regional

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (g)264
- Fett (g)5
- KH (g)43
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-eiernockerln/>