

Eiernockerl-Spezial



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	15 cl
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Weizenmehl (griffig)	125 g
Weizenmehl (glatt)	125 g
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	100 g
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

125 g glattes und 125 g griffiges Mehl, 2 Eidotter, 1 Ei und 15 cl Sauerrahm zu einem glatten Teig verrühren und 15 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein nudelig schneiden.

Den Hamburger Speck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig auf ein nasses Holzbrett geben und mittels der Teigkarte in das kochende Wasser hinein geben.

Aufkochen lassen, abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen.

Eier verschlagen und salzen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Speck anrösten.

Zwiebeln dazugeben und goldbraun anrösten lassen.

Nun die Nockerl darin unter öfteren Wenden erhitzen, salzen, pfeffern, und mit den verschlagenen Eiern übergießen. Anziehen lassen, durchrühren und leicht anbräunen.

Mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1511-Eiernockerl-Spezial.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at