

Eiernockerl



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	30 dag
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter

Zubereitung:

1 Ei, Mehl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig vermengen.
In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und dann mit einem Löffel kleine Nockerl ausstechen.

Ca. 20 Minuten kochen lassen, abseihen und dann in eine Pfanne geben.
Restliche Eier darüber schlagen, gut durchrühren und fertig!

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-423-Eiernockerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at