



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

40 g Butter  
1 Stk. Ei  
1 Stk. Semmel  
Milch  
50 g Mehl (griffig)  
Salz  
Muskat, gerieben

#### Mein persönlicher Tipp

Raffiniert schmecken Butternockerl, wenn die Masse mit Kräutern, geriebenem Käse oder feingehackten Schinkenwürfeln verfeinert wird.:

#### Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

#### Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

## Butternockerl

#### Zubereitung

- Semmel in etwas Milch einweichen.
- Butter mit Ei und Gewürzen schaumig rühren.
- Die Semmel gut ausdrücken, etwas zerkleinern und zur Masse geben.
- Nun nochmals gut durchrühren und zuletzt das Mehl einrühren.
- Mit einem nassen Suppenlöffel und nasser Innenhand Nockerl formen und in reichlich Salzwasser (ca. 10 Minuten) schwach wallend kochen.

#### Dreifarbige Nockerlsuppe

- Besonders dekorativ ist eine dreifarbige Nockerlsuppe!
- Dazu den Teig in drei Teile teilen.
- 1. Teil wird natur belassen
- 2. Teil mit etwas Paradeismark orange einfärben
- 3. Teil mit etwas passiertem Spinat (Bärlauch oder Brennnesseln) grün färben

#### Hinweis

- Von der Zubereitung im Dampfgarer ist abzuraten, die Nockerl werden nicht flaumig sondern fest.