



**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

**Butternockerl**



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Dreifarbige Nockerlsuppe**

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

**Hinweis**

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

**Quellen:**



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

