

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Mehl (glatt)
4 Stk. Eier
200 ml Milch
Butter
Salz
Muskat, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Wer gerne Farbe in seine kulinarische Nockerlwelt bringt, kann diese bunt einfärben. Dazu wird ein Teil der Milch durch Gemüsepüree oder -saft (passierter Spinat, Rote Rübensaft, Pesto oder gehackte Kräuter, Tomatenmark) ersetzt.



Johanna Wögerbauer
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage*
Herzhafte Hausmannskost

Nockerl und Spätzle



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Mehl, Eier, Milch, Fett und Gewürze mit dem Kochlöffel (alternativ mit dem Knethaken der Küchenmaschine) zu einem glatten Teig verrühren. 10-15 Minuten rasten lassen.

Spätzle:

- Reichlich Salzwasser aufkochen, Teig mit einem im Fachhandel erhältlichen Spätzlehobel ins Wasser drücken.
- Aufkochen lassen, zwischendurch umrühren - kurz ziehen lassen - mit Lochschöpfer aus dem Wasser heben bzw. abseihen.

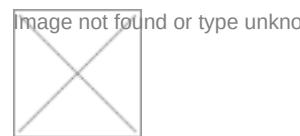


Bild 1

Nockerl:

- Teig auf ein befeuchtetes Brett streichen und mithilfe eines langen Messers, einer Palette oder Teigspachtel Nockerl in das kochende Salzwasser streichen/hobeln.
- Es können aber auch mit einem vorher in Wasser getauchten Löffel (EL oder TL - je nach gewünschter Größe) Nockerl abgestochen werden.



Bild 1

Käsespätzle: Zutaten: 250-300g geriebener Käse, ca. 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Schnittlauch
Die Spätzle in eine feuerfeste Pfanne geben, geriebenen Käse untermischen, mit etwas flüssiger Butter übergießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 3-5 Minuten backen. Alternativ in einer Pfanne auf der Herdplatte erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.