



Selbstgemachte Bärlauch-Nockerl

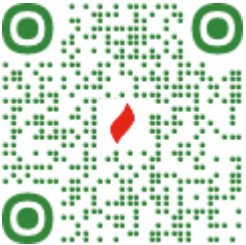
🕒 45–60 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1	Bund frischer Bärlauch
200 g	Mehl, griffig
2 Stk.	Bio Eier
100 ml	Wasser
60 g	Geriebener Parmesan
125 g	Butter
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob



- 1 Los geht's mit den Bärlauchblättern. Diese in ein Gefäß geben und mit 50 ml Wasser fein pürieren.
- 2 Nun das Mehl mit etwas Salz und den Eiern in eine Schüssel geben und anschließend den fein pürierten Bärlauch hinzugeben. 30 g Parmesan beimengen. Alles wird zu einer feinen Masse gerührt. Nach und nach die übrigen 50ml Wasser unterrühren.
- 3 Der Teig wird so lange gerührt, bis er Blasen wirft. Danach für 35 Minuten ruhen lassen.
- 4 Ausreichend Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Dann portionsweise mit 2 Löffeln Nockerl formen und ins Wasserbad legen.
- 5 Während die Nockerl kochen, kann die braune Butter zubereitet werden. Butter zum Schmelzen bringen und dabei regelmäßig umrühren. Dabei löst sich das Eiweiß und gelangt an die Oberfläche - weiter köcheln lassen. Nun senkt sich das Eiweiß wieder und beginnt langsam braun und nussig zu werden.
- 6 Sobald die Nockerl oben am Wasser schwimmen, sind sie durch und fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasserbad geben und servieren.
- 7 Mit brauner Butter und geriebenen Parmesan garnieren und genießen.