

Selbstgemachte Bärlauch-Nockerl

45–60 Min

Zubereitung

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.

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