



Benötigte Zutaten

250 g	Mehl
70 g	Premium Teebutter
2	Eier
	Salz
	Muskatnuss
180 ml	Bier
1 Bund	Schnittlauch

Biernockerl

mit Schnittlauch

Anleitung

Aus Mehl, ca. 50 g zerlassener Butter, Eiern, Salz, Muskatnuss und Bier einen glatten Nockenteig zubereiten. Den Teig mit einem Nockensieb oder einer Nockenhobel in heißes, aber nicht kochendes Salzwasser einarbeiten.

Die Nockerl sind fertig, wenn sie von allein an die Wasseroberfläche steigen. Die fertigen Nockerl (Kochzeit ca. 5 Minuten) abseihen und mit der restlichen Butter schwenken. Eventuell noch etwas nachwürzen und mit reichlich Schnittlauch servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten