Pongauer Kräuter-Jaganocken mit Speck

Jaganocken sind typisch für den Pongau in Salzburg und werden direkt in der Pfanne zubereitet und meistens auch so serviert. Sie sind flott zubereitet und machen richtig satt.

Benötigte Zutaten

1/2 Bund	Petersilie
1/2 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Salz
6	Eier (Größe L)
etwas	Muskatnuss
400 g	Mehl
125 ml	Wasser
200 g	Speck (in Stifterl)
2	Knoblauchzehen (zerdrückt)
20 g	Premium Teebutter
60 g	Premium Bergkäse

Anleitung

1. Die gewaschenen Kräuter fein hacken und gemeinsam mit den Eiern, Salz und etwas Muskat verrühren.

2. Dann das Mehl einrühren, das Wasser dazugeben und alles verquirlen

3. Den Teig mit einem Holzlöffel für gut fünf Minuten kräftig schlagen, damit sich Luftblasen im Teig bilden.

4. Anschließend den Teig für weitere fünf Minuten ruhen lassen. Er ist perfekt, wenn er zäh am Kochlöffel ohne Abreißen hinabläuft. Sonst ein wenig Mehl oder etwas Wasser hinzugeben.

5. Portionsweise den Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser drücken. Die Spätzle darin für zwei bis drei Minuten bei kleiner Hitze garen. Mithilfe einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

6. Den Speck in einer Pfanne auslassen, dann Butter und Knoblauch dazugeben.

7. Danach die Jaganocken darin anrösten.

8. Vor dem Servieren Käse über die Nocken reiben.

Tipp: Für die Veggie-Variante einfach den Speck weglassen!

Ein Rezept von
cookingcatrin.at