

Eiernockerl

Die Wiener Cousinen unserer vertrauten Spätzle. Allerdings sind sie eher den Allgäuer Spätzlen verwandt, als der vom Brett geschabten schwäbischen Sorte. Man streicht den Teig entweder durch das Sieb mit dicken Löchern oder durch die Rückseite der groben Raffel. Am besten bereitet man auch davon gleich die doppelte Portion. Denn man kann sie "nackt" als Beilage servieren, und am nächsten Tag sind sie mit verquirltem Ei und geriebenem Käse in der Pfanne geschwenkt zusammen mit einem Salat ein ganzes Essen.

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 500 g Mehl
- 6-7 Eier
- Salz
- etwa 40-60 ml Milch
-

Zubereitung:

- Mehl und Eier in einer Schüssel mit dem Holzlöffel glatt rühren, dabei das Salz zufügen und so viel Milch, bis der Teig dickflüssig vom Löffel reißt. Kräftig schlagen, der Teig soll geradezu Blasen werfen.
- In einem breiten, großen Topf Wasser zum Kochen bringen, erst dann salzen und den Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb hineintropfen lassen. Immer wieder kurz warten; wenn alle Nockerln oben schwimmen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausheben, in heißem Wasser, das in einer Schüssel neben dem Herd steht, kurz abspülen und schließlich in einem großen Sieb abtropfen lassen.
- Die Eiernockerln werden entweder sofort frisch als Beilage serviert, oder – falls für den Vorrat hergestellt – mit einem Löffel Öl durchmischen, damit sie nicht zusammenkleben. Zum Servieren werden sie in etwas Butter in einer großen Pfanne so lange über mittlerer Hitze geschwenkt (nicht rösten) bis sie durchgewärmt sind. Bei dieser Gelegenheit kann man nochmal überprüfen, ob sie ausreichend gesalzen sind.