

Ungarische Nockerln

Kategorien: Teigwaren, Nudeln, Land, Ungarn

Zutaten für: 4 Personen

300	Griffiges Mehl
1/2	Salz
3	Eier
	Lauwarmes Wasser

Anleitung:

Sie sind unseren schwäbischen; oder besser Allgäuer Spätzle gar nicht unähnlich. Der Teig wird etwas fester gehalten, so dass man ihn zwischen Daumen und Zeigefinger zerzupfen kann. Man zupft dann tatsächlich kleine Bröckchen ab, die man sofort ins kochende Wasser wirft. Sobald sie oben schwimmen, sind sie gar. Wem das zu mühsam ist, der fügt einfach etwas mehr Flüssigkeit hinzu und streicht den Teig durch einen Spätzlehobel. Aber - es wird nicht dasselbe sein! Das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz mischen, die Eier hinzurühren und mit dem Rührlöffel zu einem glatten Teig schlagen, dabei nur soviel Wasser hinzugeben, dass der Teig die gewünschte Festigkeit bekommt. In einem breiten Topf Wasser aufkochen und salzen. Nur soviel Teig zwischen Daumen- und Fingerspitze fassen, dass ein etwa Bohnenkerngroßes Stück abgeknipst wird. Sofort ins Wasser schubsen. Natürlich sollte das einigermaßen schnell gehen, damit die Teignockerln etwa die gleiche Garzeit haben. Fertige Nockerln schwimmen oben. Man fischt sie mit einer Schaumkelle heraus und lässt sie gut abtropfen. Sie werden in einer Schüssel im warmen Backofen warmgehalten.; oder man schwenkt sie vor dem Servieren rasch in etwas Butter.

Tipp:

Nockerln kann man auch auf Vorrat machen und gut abgetropft einfrieren: Dafür auf einem Tablett möglichst flach auseinanderbreiten und erst einmal vorgefrieren. Dann kann man sie wunderbar auseinander bröseln und in einem Gefrierbeutel einfrieren. So lassen sich die Nockerln sozusagen portionsweise entnehmen immer nur so viel, wie Sie gerade brauchen.