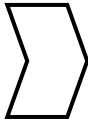
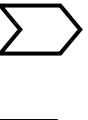
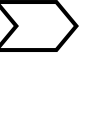

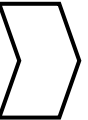


Grießnockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

50 g	Butter	1 Teil
1	Ei (M)	1 Teil
75-100 g	Grieß	1,5-2 Teile
	Salz, Muskat	

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren.  Masse wird gleichmäßig vermischt.
2. Ei verrühren und abwechselnd mit dem Grieß unterrühren.  Der Grieß nimmt Flüssigkeit auf, die Masse wird fester.
3. Masse ca. 5 Minuten quellen lassen.  Gleichmäßige Form und Größe.
4. Kleine Nockerl formen (Teelöffel).  Das Eiweiß gerinnt. Stärkeverkleistert in der Randschichten und hält die Nockerl zusammen.
5. In kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten kochen lassen.  Die äußere Schicht weicht auf. Die Flüssigkeit dringt nach innen, die Nockerl werden locker.
6. Vom Herd nehmen und 20-25 Minuten ziehen lassen.
7. Noch mal kurz erhitzen.

Vergleich:

Rezept 1

50 g Butter
50 g Ei
75 g Grieß
Gewürze

Je mehr Grieß,
desto fester die Nockerln!

Je weniger Grieß,
desto lockerer die Nockerln!

Rezept 2

50 g Butter
50 g Ei
100 g Grieß
Gewürze

Schinkenschöberl/Schinkenbiskuit

Zutaten für ca. 10 Portionen:

2	Eier
30 g	Mehl
50 g	gekochter Schinken
Salz, Muskat, Petersilie	

Zubereitung:

1. Eigelbe mit den Gewürzen gut verrühren.



Bessere Verteilung der Gewürze.

2. Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen.



Der Eischnee lockert die Biskuitmasse (physikalische Lockerung).

3. Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben.



Die in den Eischnee eingeschlagene Luft muss in der Masse bleiben!

4. Mehl über die Masse sieben und ebenfalls unterheben.

Fertigstellung:

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Schinken sehr fein würfeln (Brunoise).
- Masse ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen.
- Gleichmäßig mit dem Schinken bestreuen.
- Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten hellbraun backen.
- Gebackene Schöberl auskühlen lassen und in Rauten schneiden.

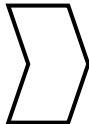



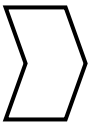
Ableitungen: Käse-, Kräuterschöberl

Quarknockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

30 g	Butter
2	Eigelb (M)
100 g	Quark
40 g	Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren.
 Die Masse wird gleichmäßig vermischt.
2. Eigelbe nach und nach einrühren.
3. Semmelbrösel und Quark unterrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen.
 Das Weißbrot nimmt Flüssigkeit auf, die Masse wird fester.
4. Kleine Nockerl formen (Teelöffel).
 Gleichmäßige Form und Größe.
5. In kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten köcheln lassen.
 Das Eiweiß gerinnt, die Stärke verkleistert in der Randschichten und hält die Nockerl zusammen.
6. Vom Herd nehmen und absinken lassen.
7. Noch mal kurz erhitzen.
 Die äußere Schicht weicht auf, die Flüssigkeit dringt nach innen, die Nockerl werden locker.

Butterklößchen

Zutaten für ca. 10-15 Portionen:

100 g	Butter
2	Eier
100 g	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Weiche Butter und Gewürze hell und cremig rühren,
2. Eier nacheinander unterrühren.
3. Semmelbrösel löffelweise hinzufügen, unterarbeiten bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Kleine runde Klößchen abdrehen.
5. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Klößchen ins siedenden Wasser legen.
5 Minuten köcheln und dann 10-15 Minuten ziehen lassen.

Schwemmnockerl

Zutaten für ca. 10 Portionen:

50 ml	Milch
25 g	Butter
50 g	Mehl
1	Ei (M)
	Salz

Zubereitung:

1. Milch, Butter und Salz aufkochen.
2. Gesiebtetes Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel einrühren.
3. Masse rühren und „abbrennen“ bis sich ein glatter Teig gebildet hat.
4. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel geben, leicht auskühlen.
5. Ei zugeben und in den Teig einarbeiten.
6. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nockerl formen, ins siedenden Wasser legen.
5 Minuten köcheln und dann 10 Minuten ziehen lassen.

Profiteroles

1. Einen Brandteig herstellen (s. o.)
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Masse in eine Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle einfüllen.
4. Auf Backpapier „erbsengroße“ Kugeln dressieren.
Mit der nassen Hand einige Wassertropfen auf dem Backpapier verteilen.
5. Profiteroles im heißen Backofen goldbraun backen.