

Frisch gekocht
Mittwoch, 16. November 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Süße und deftige Birnennockerl

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 säuerliche Birnen, ca. 200 ml Weißwein, Wasser, 3 Gewürznelken, 400 g glattes Mehl, 200 ml Milch, 4 Eier, Fleur de Sel, Butterwürfel, Birnensaft.

Für die deftige Variante: Fleur de Sel, 12 Scheiben Hamburgerspeck, 2 mittelgroße Zwiebeln, Mehl, Butterschmalz, Pfeffer, 1/4 Bund Schnittlauch (fein geschnitten)

Zubereitung

Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Birnen mit Weißwein, Gewürznelken und etwas Wasser zu einem Kompott kochen. Wichtig: am Ende sollte sich nicht allzuviel Flüssigkeit im Topf befinden. Das Kompott mit dem Stabmixer mixen.

Mehl, Eier, Salz und Milch zu einem Teig verrühren. Den Teig durch eine Nockerlreibe in kochendes gesalzenes Wasser einkochen. Wenn die Nockerln an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für die deftige Variante die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln mit Mehl stauben und in heißem Butterschmalz goldgelb frittieren. Danach auf ein Küchenpapier setzen, salzen und eventuell im Rohr bei ca. 100 °C knusprig werden lassen.

Für die süße Variante die Nockerln mit Birnensaft und Kompott erhitzen, dann vom Herd nehmen und mit kalter Butter montieren. Auf Tellern anrichten.

Für die deftige Variante die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Die Birnennockerln mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken, den knusprigen Speck und die warmen Zwiebelringe draufsetzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.