

Krumbiern-Nockerl

Kartoffeln, Nockerln und geröstete Zwiebeln

Zutaten

500 g Kartoffeln
250 g Mehl
2 Eier
1 EL weiche Butter
150 ml Wasser
3 Zwiebeln
3 EL Schmalz, Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser 15 Minuten kochen. In einer Schüssel das Mehl, Eier, die weiche Butter, einer Prise Salz und nach und nach etwas Wasser, zu einem Nockerlteig rühren. Mit einem Teelöffel kleine Nockerln abstechen und in das sanft kochende Salzwasser, zu den Kartoffeln geben. Weitere 10 Minuten kochen lassen, bis die Nockerln oben schwimmen. Das Salzwasser abgießen. Zwei Zwiebeln schälen und grob hacken. In einer Pfanne 3 EL Schmalz erhitzen, die Zwiebeln darin rösten, bis sie goldgelb bis dunkelbraun sind. Bei Bedarf etwas Schmalz nachfüllen. Die gerösteten Zwiebeln werden über die Kartoffel und Nockerl gegossen und leicht gemischt. Mit Salz abschmecken und heiß servieren. Ein altes - vegetarisches Rezept, mit minimalem Kosten- und Arbeitsaufwand, das zudem mit einigen sauren Gurken serviert auch noch sehr gut schmeckt.

