

Bouillon mit Petersilnockerl

ZUBEREITUNG

QimiQ glatt rühren und mit dem Eidotter gut vermischen. Für die Petersilnockerl Butter schaumig rühren. Die QimiQ-Masse nun langsam in die geschlagene Butter einrühren, Petersilie begeben und mit Salz und Muskat würzen. Aus dem Eiklar einen Eischnee zubereiten und mit dem Weizenmehl unter die Masse heben. 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und ins kochende Salzwasser einlegen. Den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Die Nockerl in heißer Rindsbouillon mit Schnittlauchröllchen servieren.



ZUTATEN

1 l Rindsbouillon

2 EL Schnittlauchröllchen

50 g Butter

2 Eidotter

50 g QimiQ

1 EL Petersilie gehackt

Bad Ischler Gusto 7
Kräuter Salz

Muskat

2 Eiklar

100 g Weizenmehl glatt

Salzwasser