

Mit den Kabeljaunockerln als Einlage wird die zu einer echten Delikatesse.

Rezept Kabeljaunockerln zur

Zutaten

- 125 g Kabeljaufilet
- ½ Eiweiß
- 1 Chili
- ¼ Bund Koriandergrün
- Salz

Zubereitung

Chili und Koriandergrün fein hacken. Den Kabeljau grob würfeln. Alles durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes geben.

Das Eiweiß untermischen du die Farce 30 Minuten kalt stellen.

Aus der Farce kleine Nockerln formen und in Salzwasser 4 Minuten pochieren.

Die Nockerln aus dem Wasser geben und sofort mit der servieren.