

So macht man Salzburger Nockerl wie vor 200 Jahren

FUSCHL. Auch wenn man keine offene Feuerstelle zu Hause hat und auch sonst auf die Errungenschaften moderner Küchengeräte nicht verzichten will: Kann man Salzburger Nockerl ein bisschen so machen wie früher? Ja, sagt Alpenkulinarik-Kochschulleiter Roland Essl. Schon von Beruf wegen interessiert er sich mehr für ältere als für moderne Rezepte. Er hat ein Rezept für Salzburger Nockerl parat, dem gemäß sie zwar nicht mehr aus

„Diese Nocken wurden auf der offenen Feuerstelle über der Glut gegart.“

Roland Essl,
Kochschulleiter (Bild: SN/STS)



Brandteig hergestellt werden, das aber zumindest aus einer Zeit stammt, in der es noch nicht in jedem Haushalt ein Backrohr gab. Deshalb werden sie in der Pfanne zubereitet, erklärt Roland Essl. Und: Sie enthalten verhältnismäßig wenig Zucker, denn der galt lange Zeit als für viele unerschwingliches Luxusprodukt. „Er kam aus der Karibik, wo Zuckerrohr angebaut wurde“, schildert Roland Essl. Mit der Kontinental Sperre Napoleons von 1807 bis 1813 verteuerte sich der Import weiter drastisch. Damals versuchte man, aus Zuckerrüben Zucker zu gewinnen, was 1840 auch

gelang. Ab 1850 verfiel der Zuckerpreis dann stark. Damals kamen viele der Süßspeisen auf, die wir heute noch kennen.

Salzburger Pfannennocken

3 Portionen

Zutaten: 3 Eier (Größe L), 20 g Kristallzucker, Prise Salz, 15 g glattes Mehl, 60 g Butter, 125 ml Milch, 8 g Vanillezucker, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Eiklar vom Dotter trennen. Milch mit Vanillezucker verrühren und leicht erwärmen. Butter in einer (beschichteten) Pfanne schmelzen. Eiklar mit Kristallzucker und Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Die Eidotter mit der Hälfte der geschmolzenen Butter, der Hälfte der Vanillemilch und dem Mehl vorsichtig unter den Schnee heben. Restliche Butter erhitzen, bis die Butter beginnt zu schäumen, danach die Herdplatte sofort auf niederste Stufe einstellen. Die Schneemasse eingießen und mit einem Deckel zudecken. Wenn die Masse an der Unterseite leicht gebräunt ist, mit einer Schamrnschaufel große Nocken abstechen, wenden und zugedeckt backen, bis auch die andere Seite leicht gebräunt ist. Restliche Vanillemilch angießen und kurz stehen lassen, damit die Milch einzieht und die Nocken noch etwas aufgehen. Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



Salzburger Nockerl aus der Pfanne wurden auch bei Familie Trapp kredenzt. Die Speise findet man mit vielen Originalrezepten der Köchin Johanna Raudaschl im „Trapp-Kochbuch“ von Irmgard Wöhrl (Verlag Anton Pustet).

BILD: SN/GÜNTHER PICHL-KOSTNER