



Eiergerst

Dieses Eiergerst Rezept stammt aus dem handschriftlichen Kochbuch der Margarethe Scheffer aus dem Hofgut Niederaula-Solms. Unter dem Rezept hat sie "Kochsch.", vermerkt, das darauf hindeutet, dass dieses Eiergerst aus dem Rezeptrepertoire einer Kochschule stammt. Es handelt sich dabei, um auf dem Reibeisen geraspelte Eiernudelteig Stückchen, die als Suppeneinlage dienten. Sie schmecken wunderbar in einer klaren Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Zutaten:

100 Gramm Mehl

1 Bio-Ei

1 Esslöffel Wasser

1 gute Prise Salz

Zusätzliches Mehl oder Wasser bei Bedarf

1. Von den Zutaten einen festen Nudelteig machen.

2. Dazu das Mehl auf eine Arbeitsplatte geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei, das Wasser und das Salz hineingeben.

3. Alle Zutaten, mit einem Teigschaber oder Messer, nach und nach zusammenbringen und gut durchkneten, bis ein fester, glatter Teig in Kugelform entsteht.

4. Den Teig etwas ruhen lassen.

5. Nun den Nudelteig auf der Küchenreibe in kleine, an Gerstenkörner erinnernde Stückchen reiben.

6. Anschließend wird "die Gerst" auf einem Küchentuch auseinander gelegt und trocknen gelassen.

7. Sie werden wie Nudeln einige Minuten gekocht und als Einlage in einer klaren Fleisch- oder Gemüsebrühe verwendet.

Tipp: Falls der Teig nicht fest genug zum Reiben ist, weiteres Mehl einkneten.