Grießnockerl

Mit diesem Rezept lässt sich eine leckere Suppe zubereiten, die der ganzen Familie schmeckt. Die Grießnockerl kann man auch in größeren Mengen zubereiten und einfrieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Ei
60 g	Butter
130 g	Grieß
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Die **Grießnockerl** sind eine gewohnte Einlage in klaren Suppen oder eine delikate Süßspeise. Zu Beginn Butter schaumig schlagen und darin ein Ei versprudeln.

2. Im Anschluss mit Salz wie auch geriebenem Muskat würzen. Grieß in diese Mischung rühren und dann rasten lassen.

3. Einen Löffel zur Hand nehmen und die Nockerl formen, diese für 5 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Abschließend 15 Minuten sieden lassen.

Tipp

Die Grießnockerl schmecken in Kombination mit einer Rindssuppe hervorragend.