# Einfache Grießnockerlsuppe

Kinder lieben die einfache Grießnockerlsuppe, die mit diesem Rezept ganz einfach nachzukochen ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 70 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 140 g | Grieß |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 1 l | Salzwasser |
| 1 l | Rindsuppe |

## Zubereitung

1. Die **Grießnockerlsuppe** ist selbst für Kochneulinge einfach zu erlernen. Die Butter auf Zimmertemperatur bringen und schaumig schlagen. Das Ei vorsichtig unterheben und dann den Grieß hinzugeben. Salz und Muskat unterrühren und ruhen lassen.

2. Zwei Löffel formen dann die Nockerl in zeppelinähnlicher Form. Diese müssen dann im siedenden Wasser 5 Minuten kochen. Im Anschluss 10 Minuten ziehen lassen und mit der heißen Rindsuppe übergießen.

## Tipp

Die Grießklößchen auf einem tiefen Teller servieren.