Grießnockerl auf Wiener Art

Einfach wunderbar, das Rezept für Grießnockerl auf Wiener Art! Noch feiner schmecken sie mit frischen Kräutern, wie hier abgebildet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

60 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Eiklar
120 g	Grieß
1 Messerspitze	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die **Grießnockerln auf Wiener Art** die Butter etwas erwärmen und mit Eidotter schaumig schlagen. Mit Salz und Muskat würzen.

2. Eiklar steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Grieß und Mehl einrühren und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Grießmasse Nockerln formen. Reichlich Salzwasser erhitzen und aufkochen lassen. Die Grießnockerln darin etwa 8-10 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Grießnockerln auf Wiener Art eignen sich als leckere Einlage in jeder klaren Suppe.