Grießnockerl mit dem Thermomix

Die Grießnockerl aus dem Thermomix sind eine perfekte lockere Suppeneinlage. Die Nockerl gelingen einfach, schnell und ohne großen Aufwand mit der bekannten Küchenmaschine.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 6 min

Koch/Backzeit: 9 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

250 g	Vollmilch
50 g	Butter
1 Prise	Salz
100 g	Hartweizengrieß
2 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **Grießnockerl mit dem Thermomix** die Vollmilch, Butter und Salz in den Mixtopf geben und **3 Minuten** bei 100 °C auf Stufe 1 erhitzen. Den Grieß hinzufügen und die Masse **5 Minuten** bei 90 °C auf Stufe 3 garen. Die Grießmasse etwas abkühlen lassen.

2. Danach die Eier hinzufügen und alles **1 Minute** auf Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Esslöffel kleine Nockerl aus der Masse formen. Die Grießnockerl direkt in leicht kochendes Salzwasser geben. Die Nockerl etwa 15 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie schön locker und gar sind.

Tipp