Grießnockerl selber machen

Natürlich kann man Grießnockerl selber machen. Und mit diesem einfachen Rezept ist ihre Zubereitung auch für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Grieß
50 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Wer **Grießnockerl selber machen** möchte, muss zuerst die Butter schaumig schlagen. Ei und Grieß dazugeben, mit etwas Salz würzen. Alles gut verrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Aus der Grießmasse (am besten mit zwei Esslöffeln) kleine Nockerl formen und diese im leicht wallenden Wasser ca. 12 Minuten kochen lassen.

3. Topf vom Herd nehmen und die Nockerl weitere 5-8 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausheben und je nach gewünschter Verwendung z.B. als Suppeneinlage servieren.

Tipp

Wenn man Grießnockerl selber machen möchte, sollte man darauf achten, dass die Zutaten für den Teig, v.a. Butter und Eier, nicht zu kalt sind, sie sollten Zimmertemperatur haben.