Grießnockerl-Suppe

Die Grießnockerl-Suppe ist eine beliebte österreichische Vorspeise. Das Rezept für die flaumigen leichten Nockerln stammt aus Omas altem Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

50 g	Butter (Zimmerwarm)
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
100 g	Weizengrieß
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Prise	Salz
1 l	Rindersuppe
Nach Belieben	Schnittlauch (frisch)

Zubereitung

1. Für die **Grießnockerl-Suppe** die zimmerwarme Butter in einer Schüssel cremig rühren. Das Ei hinzugeben mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen, schaumig verrühren. Weizengrieß untermengen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

2. Mit zwei Esslöffeln Grießnockerln aus der Masse formen und zur Seite legen. Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Sieden bringen.

3. Alle Nockerl in das kochende Salzwasser geben und bei geringer Hitze zirka 5 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten ziehen lassen.

4. Die heiße Rindsuppe in Teller anrichten, Nockerl einlegen und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Tipp