

# Grießnockerlsuppe

Dieses Rezept wärmt von innen: Die Grießnockerlsuppe schmeckt als Vorspeise oder Hauptspeise gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

260 ml	Milch (lactosefrei)
80 g	Hirsegrieß
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1.5 l	<a href="#">Brühe</a> (Rindersuppe)
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für **Grießnockerlsuppe** die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Milch einstreuen und salzen. Zu einem halbfesten Brei kochen. Etwas abkühlen lassen und das Ei unterrühren.
2. Brühe in einem zweiten Topf zum Kochen bringen. Aus dem Grießteig mit Hilfe von zwei Teelöffeln Nockerl formen und diese in die kochende Suppe geben. Hitze reduzieren und 5

weitere Minuten leise köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden. Suppe anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Den Grießnockerlteig für die Grießnockerlsuppe nach Belieben mit fein gehackten Kräutern wie Petersilie und Schnittlauch verfeinern.