Grießsuppe mit Ei

Das Rezept für die Grießsuppe mit Ei kommt aus Omas alten Kochbuch. Die leichte köstliche Suppe schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte (klein)
40 g	Butter
4 EL	Weizengrieß
1 l	Wasser
1 Würfel	Suppengewürz
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 Stk.	Ei
1 EL	Petersilie gehackt
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Die kleine Karotte putzen und grob raspeln. Jetzt Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und Karotten andünsten. Weizengrieß zugeben und kurz mitrösten.

2. Mit Wasser aufgießen, mit Suppengewürz, Salz und Muskatnuss würzen. Aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

3. Das Ei versprudeln und die **Grießsuppe** einlaufen lassen. Die frisch gehackte Petersilie zugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp