Leckere Grießnockerl

Die leckeren Grießnockerl nach einem klassischen Rezept: Einfach, schnell und lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
50 g	Butter
250 g	Grieß
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch (gehackten, zum Garnieren)
Nach Belieben	Suppe

Zubereitung

1. Für die leckeren Grießnockerl die Butter in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Eier in eine Schüssel schlagen, die geschmolzene Butter zufügen und schaumig rühren. Grieß unterrühren, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Einen großen Topf mit Suppe zum Kochen bringen. Mit Hilfe von 2 Kaffeelöffeln Nockerln aus dem Teig abstechen und in die Suppe gleiten lassen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Nockerln an die Oberfläche steigen.

3. Den Topf vom Herd nehmen, eine Tasse kaltes Wasser einfüllen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp

Die leckeren Grießnockerl kann man auch mit anderen Kräutern wie Petersilie oder Dill verfeinern.