Speck-Grießknödel Suppeneinlage

Die Speck-Grießknödel Suppeneinlage ist ein traditionelles Rezept aus Omas österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

50 g	Speck
125 ml	Vollmilch
80 g	Grieß
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Speck-Grießknödel Suppeneinlage** in feine Würfel schneiden. Den Speck kurz anrösten und mit der Vollmilch aufgießen und kurz aufkochen. Jetzt den Grieß in die kochende Masse unter ständigem rühren zugeben. Kurz köcheln lassen, von der Hitze nehmen und beiseite stellen, zwischendurch mehrmals umrühren.

2. Das Ei verquirlen zur Masse geben mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Mit einem Esslöffel kleine Nocken abstechen und mit nassen Händen kleine Knödel formen. Die Speck-Grießknödel in leicht kochendem Wasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Oder eben gleich in der fertigen Gemüsebrühe oder Rinderbrühe garen lassen.

Tipp