

Rezept

Grieß-Nocken

Ein Rezept von Grieß-Nocken, am 17.04.2024

Zutaten

250 ml Milch	30 g Butter
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	150 g Hartweizengrieß
1 Ei (Größe M)	1 Eigelb
1 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN 30 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Milch und Butter aufkochen, mit Salz, Muskat und Zitronenschale kräftig würzen. Den Grieß in die kochende Milch einrühren. Die Hitze reduzieren und den Grießbrei kräftig rühren, bis er sich als Kloß vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen, Ei und Eigelb unterrühren. Die Masse kurz ruhen lassen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln, die man in kaltes Wasser taucht, aus der Masse Nocken formen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Grießnocken hineingeben, dann bei schwächerer Hitze im leise kochenden Wasser 5 Min. garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, die Nocken mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zum Servieren in tiefe Teller geben. Heiße Brühe darüberschöpfen. Mit Schnittlauch bestreuen.