

Rezept

Grießnockerl

Ein Rezept von Grießnockerl, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 zimmerwarmes Ei | ca. 50 g weiche Butter |
| ca. 100 g Hartweizengrieß | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |
| Öl zum Bestreichen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Das Ei aufschlagen, wiegen und leicht verquirlen. Die gleiche Menge Butter (z.B. 50 g Ei = 50 g Butter) mit dem Schneebesen schaumig rühren und das Ei unterrühren. Die doppelte Menge Grieß (z.B. 50 g Ei = 100 g Grieß) unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. 20 Min. kühl stellen.
2. Einen Teller dünn mit Öl bestreichen. Aus der Grießmasse mit zwei Teelöffeln längliche Klößchen (Nockerl) formen (dabei die Löffel immer wieder in heißes Wasser tauchen) und auf den Teller legen. Die Nockerl 10 Min. kühl stellen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nockerl hineingeben, aufkochen und halb zugedeckt in 15-20 Min. gar sieden (nicht kochen) lassen. Die Nockerl mit dem Schaumlöffel herausheben und nach Belieben in heißer Brühe oder Tomatensuppe servieren und mit Schnittlauch bestreuen.