Rezept

Grießnockerln

Ein Rezept von Grießnockerln, am 27.04.2024

Zutaten

- **40 g** weiche Butter
- **80 g** Hartweizengrieß
- Salz
- **1** Ei (Größe M)
- **1 Msp.** frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Nockerln | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schaumig rühren. Das Ei verschlagen und untermischen. Den Grieß unterrühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. 15 Min. kühl ruhen lassen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mit zwei nassen Teelöffeln Nockerln formen und ins kochende Wasser einlegen.

2. Die Nockerln bei kleiner Hitze 5 Min. sieden lassen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit eiskaltem Wasser abschrecken, in den Topf mit Salzwasser zurücklegen und darin zugedeckt ohne Hitze 30 Min. ziehen lassen. Auf diese Weise quellen die Nockerln schön auf. Aus dem Wasser nehmen und in der Suppe anrichten.