Rezept

Bayerische Grießnockerlsuppe

Ein Rezept von Bayerische Grießnockerlsuppe, am 14.11.2026

Zutaten

1	½ l Fleischbrühe
1	Ei
	Muskat
1 Bund	Schnittlauch
30 g	weiche Butter
	Salz
1	Pckg. Grießnockerlgrieß (85 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Brühe zum Kochen bringen. Butter mit Ei, 1 Prise Salz und frisch geriebener Muskatnuss verrühren. Den Grieß untermengen. Sofort mit einem nassen Teelöffel Nockerl abstechen und in die kochende Brühe gleiten lassen.

2. Die Nockerl bei schwacher Hitze 20 Min. kochen lassen. Danach noch 5-10 Min. auf der abgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.

3. Die Nockerl gleichmäßig auf tiefe Teller verteilen. Mit Brühe übergießen. Schnittlauch waschen, abtrocknen, in Röllchen schneiden und über die Suppenportionen streuen.