

Rezept

# Gemüsebrühe mit Maisgrießklößchen

Ein Rezept von Gemüsebrühe mit Maisgrießklößchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>350 ml</b> Gemüsebrühe	<b>140 g</b> Maisgrieß
Salz	Pfeffer
Muskatnuss	<b>1</b> Ei
<b>1 EL</b> Sahne	<b>3 EL</b> gehackte frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
<b>1 l</b> Gemüse- oder Fleischbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Maisgrieß einrieseln lassen, nochmals aufkochen. Unter dauerndem Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte 15 Min. quellen lassen.
2. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas abkühlen lassen. Das Ei mit der Sahne verquirlen und mit 2 EL gehackten Kräutern unter die Masse geben.
3. Mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Einige Min. ziehen lassen, bis die Klößchen oben schwimmen. In heißer Gemüse- oder Fleischbrühe servieren. Mit 1 EL gehackten Kräutern bestreuen.