

Rezept

Grießklößchensuppe

Ein Rezept von Grießklößchensuppe, am 09.06.2026

Zutaten

200 ml Milch

Salz

100 g Grieß

3 Eier (Größe M)

1 EL Butter

geriebene Muskatnuss

1 l Gemüsebrühe oder Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 11 g F, 9 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Milch mit Butter, Salz und 1 Msp. Muskat aufkochen. Den Grieß auf einmal hineingeben und ca. 3 Min. kochen lassen, bis sich eine feste Masse bildet, dabei gut umrühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Brühe aufkochen. Die Eier nach und nach unter die Grießmasse rühren. Mit zwei Teelöffeln Klößchen formen, in die Brühe einlegen und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen.