

Rezept

# Grießknödel

Ein Rezept von Grießknödel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>2 EL</b> Butter
<b>100 g</b> Hartweizengrieß	<b>250 ml</b> Milch
Salz	<b>1 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>1</b> Ei + 1 Eigelb (Größe M)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 mittelgroße Knödel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotte fein würfeln, Butter erhitzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Grieß unter Rühren zugeben und kurz anschwitzen. Die Milch zugießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und so langeiterrühren, bis eine kompakte Masse entstanden ist, die sich vom Topf löst.
2. Die Masse etwas abkühlen lassen. Ei und Eigelb einarbeiten und 20 Min. kalt stellen. Hände anfeuchten und aus der Masse 8 Knödel formen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Die Knödel hineingeben und offen bei kleiner Hitze ca. 13 Min. schwach wallend ziehen lassen. Die Knödel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.