

Rezept

Grießknödel

Ein Rezept von Grießknödel, am 15.12.2025

Zutaten

1	Schalotte	2 EL	Butter
100 g	Hartweizengrieß	250 ml	Milch
	Salz	1 Msp.	frisch geriebene Muskatnuss
1	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 lange weiterrühren, 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.