Rezept

Grießnockerl mit nur 5 Zutaten

Ein Rezept von Grießnockerl mit nur 5 Zutaten, am 12.06.2025

Zutaten

- **80 g** weiche Butter
- Salz
- **125 g** Hartweizengrieß (Achtung: Nimmt man speziellen Nockerlgrieß, entfällt das Quellen!)
- **2** Eier (M)
- frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (ca. 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. weiß-cremig schlagen. Die Eier mit Salz und Muskat würzen und abwechselnd mit dem Grieß unter die Butter rühren. Die Grießmasse 30 Min. ruhen und quellen lassen.

3. Einen weiten Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Nach und nach mit Hilfe von zwei nassen Esslöffeln etwas Grießmasse abnehmen, zu Nockerl formen und ins Wasser geben. Nockerl bei geringer Hitze in 15-20 Min. sanft gar ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und als Suppeneinlage (z. B. in Gemüsebrühe) verwenden.