

Rezept

Grießnockerlsuppe

Ein Rezept von Grießnockerlsuppe, am 25.04.2024

Zutaten

50 g weiche Butter	1 Ei
1 Eigelb	100 g Hartweizengrieß
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben
1 l Fleischbrühe	weißer Pfeffer
3 EL Schnittlauchröllchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in eine Schüssel geben, schaumig rühren und das Ei, das Eigelb und nach und nach den Grieß unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen und 30 Min. quellen lassen.
2. In einem weiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit einem nassen Teelöffel ovale Nockerl abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Bei schwacher Hitze in etwa 30 Min. gar ziehen lassen.
3. Die Brühe erhitzen und mit Salz, Muskat und weißem Pfeffer abschmecken. Die fertigen Nockerl mit der Schaumkelle herausheben und in Suppentassen oder -teller verteilen. Mit der heißen Brühe begießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.