

Rezept

Grießnockerlsuppe mit selbst gemachter Brühe

Ein Rezept von Grießnockerlsuppe mit selbst gemachter Brühe, am 27.06.2026

Zutaten

Für die Brühe

500 g Rindersuppenknochen	600 g Rindfleisch zum Sieden (z. B. Wade oder Querrippe)
Salz	Pfeffer
2 Zwiebeln	1 EL Öl
1 Bund Suppengrün	2 Lorbeerblätter

Für die Nockerl

50 g weiche Butter	Salz
Pfeffer	1 Ei (M)
1 Eigelb (M)	100 g Hartweizengrieß
frisch geriebene Muskatnuss	

Außerdem

1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 22 g F, 22 g EW, 19 g KH

Zubereitung

Zubereitung der Brühe

1. Die Suppenknochen kalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln waschen und mitsamt der Schale halbieren.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit den Schnittflächen nach unten darin goldbraun rösten.
3. Die Zwiebeln beiseiteschieben und das Fleisch sowie die Knochen kurz mit anbraten. Alles mit 2 l heißem Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.
4. Das Suppengrün waschen oder schälen, grob würfeln und mit den Lorbeerblättern zum Fleisch geben. Alles leicht salzen und das Fleisch halb zugedeckt ca. 1,5 Std. bei niedriger Hitze sieden, bis es weich ist.

Zubereitung der Nockerl

5. Die Butter mit Salz und Pfeffer cremig rühren. Das Ei und das Eigelb unterrühren, dann den Grieß untermischen und alles mit 1 kräftigen Prise Muskat würzen. Den Teig ca. 30 Min. quellen lassen.
-
6. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Von der Grießmasse mit zwei in kaltes Wasser getauchten Teelöffeln 1 Probenockerl abstechen und in das siedende Salzwasser geben. Wenn es seine Form behält, vom übrigen Teig ebenso Nockerl abstechen und in ca. 5 Min. bei niedriger Hitze gar ziehen lassen, anschließend abschmecken.
-

Fertigstellen

7. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Nockerl mit dem Schaumlöffel herausheben, in Suppenteller verteilen, mit der Brühe übergießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.