

## Rezept

# Grießnockerlsuppn

Ein Rezept von Grießnockerlsuppn, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>1</b> Ei (M)	<b>100 g</b> Hartweizengrieß
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 TL</b> gekörnte Rinderbrühe (nach Belieben)	<b>1 l</b> Rindsbrühe (ersatzweise fertige Rinderbrühe)
Pfeffer aus der Mühle	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 3 Min. weißschaumig aufschlagen. Eigelb dazugeben, kurz durchrühren, Ei unterrühren und weiterschlagen. Den Grieß einrieseln lassen, 1 Min. weiterschlagen. Mit je 2 Prisen Salz und Muskat würzen. Abgedeckt für ca. 30 Min. zum Quellen kalt stellen.
2. In einem großen weiten Topf ca. 2,5 l Wasser mit 1 TL Salz und eventuell der gekörnten Rinderbrühe aufkochen.
3. Grießmasse mit den Händen kurz durchkneten. Dann mit zwei Teelöffeln die Grießmasse zu kleinen Nockerln (ca. 20 Stück) formen und in das kochende Wasser gleiten lassen. Dabei die Löffel immer wieder ins heiße Wasser tauchen, damit sich die Nockerl besser von den Löffeln ablösen. Das Wasser erneut aufkochen. Sobald alle Nockerln oben schwimmen, Deckel schräg auf den Topf legen und die Nockerl bei geringer Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen.
4. Die Rindsbrühe aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Wenig Muskatnuss in vorgewärmte tiefe Teller reiben. Die Nockerl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in den Tellern verteilen. Mit der Rindsbrühe begießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.