

Rezept

Würzige Griessnocken

Ein Rezept von Würzige Griessnocken, am 20.04.2024

Zutaten

250 ml Milch	50 g Butter
1 TL Madras-Currypulver	1/2 TL Safranfäden
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
150 g Hartweizengrieß	2 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Milch mit Butter, Currypulver und Safran aufkochen, dann mit Salz und Muskat kräftig würzen. Den Grieß in die kochende Milch einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange abbrennen, bis sich ein weißer Film auf dem Topfboden bildet. Die Grießmasse kurz abkühlen lassen, dann die Eigelbe unterrühren.
2. Aus der Grießmasse mit zwei Teelöffeln kleine Nocken abstechen, dabei die Löffel in kaltes Wasser tauchen. Die Nocken in leicht siedendes Salzwasser geben und in ca. 5 Min. garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Die Nocken mit heißer Brühe servieren.