

GRIESSNOCKERLSUPPE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Ei
- 2 eischwer* Grieß
- 1 eischwer* weiche Butter
- Salz
- Muskatnuss

- 1 l Rindsuppe
- Schnittlauch

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Grieß und Ei nach und nach dazugeben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und gut verrühren. Die Grießmasse 20 Minuten rasten lassen. Rindsuppe zum Kochen bringen. Mit 2 Löffeln Nockerl formen und in die Suppe einlegen. Grießnockerl zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Grießnockerl weitere 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Grießnockerlsuppe mit kleingeschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

* Das Ei mit Schale abwägen, es werden 2 mal soviel Grieß bzw. gleichviel Butter benötigt wie das Ei schwer ist.