

Griesnockerlsuppe



Zutaten für 3-4 Personen:

1,5 L Rinderbrühe
100 g Hartweizengrieß
50 g weiche Butter
1 Ei
1 Eigelb
1/2 TL Salz
1 Prise Muskat
1 TL frisch gehackte oder gefriergetrocknete Petersilie

1. Die weiche Butter in einer Rührschüssel schaumig rühren. Das Ei und das Eigelb dazugeben und nach und nach den Grieß unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. Ca. 30 min quellen lassen.

2. Rinderbrühe in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Aus der Masse mit zwei nassen Löffeln ovale Nockerl abstechen und in die Brühe gleiten lassen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

3. Optional 1 TL frisch gehackte oder gefriergetrocknete Petersilie zugeben.

Hinweise:

Wir bevorzugen Brühe, in der Tafelspitz gegart wurde.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Suppen, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.10.2018