

Grießklößchen

Für 4-6 Personen

Zutaten:

| | |
|-----------|--|
| 50–60 g | Butter, weich |
| 1-2 | Eier |
| 100-120 g | Hartweizengrieß |
| | Salz, Muskat |
| 1 ¾ L | Brühe |
| | Schnittlauch oder Petersilie zum Servieren |

Vorbereitung 10 Minuten, Zubereitungszeit 25 Minuten

1. Butter schaumig rühren, erst etwas Grieß, dann Ei, übrigen Grieß, Salz und Muskat zugeben, schaumig rühren. Teig zum Quellen etwas stehen lassen.
2. Brühe zum Kochen bringen und ein Probenockerl einlegen. Das Nockerl mit Hilfe von 2 Teelöffeln formen (nicht zu groß, 1-2 cm). Ist dieses gut, übrige Nockerl mit 2 nassen Teelöffeln formen, in die kochende Brühe einlegen. 20-25 Minuten zugedeckt leise ziehen lassen.
3. Bei Verwendung von speziellem „Nockerlgrieß“ nach aufgedruckter Gebrauchsanweisung verfahren, diesen Teig nicht zum Quellen stehen lassen!
4. Gekochte Nockerl können sehr gut auf Vorrat eingefroren werden (einzeln vorgefrieren) und bei Bedarf in heißer Brühe langsam auftauen lassen.

Es lohnt sich das doppelte Rezept zu machen und die Knödel dann einzufrieren.

