



SUPPENEINLAGE: GRIESSNOCKERL

Vorbereitung: 5 Min. **Kochzeit:** 15 Min.

Zutaten für 10-12 Nockerl

50 g **Butter**, 1 **Freiland-Ei** (Größe M),
100 g grober **Grieß** (Nockerlgrieß), **Salz**, **Muskat**.

Zubereitung:

1. Küchenwarme **Butter** **schaumig rühren**, **Ei** **verschlagen** und langsam unter **ständigem Rühren** mit der **Butter vermischen**. **Grieß** einrühren und mit **Salz** und **Muskat würzen**. Etwa 15 Minuten rasten lassen.
2. Mit einem in warmes Wasser getauchten Löffel in der Handfläche beliebig große glatte **Nockerln formen**.



3. In die kochende **Suppe** oder **leichtes Salzwasser einlegen** und 10 Minuten **köcheln lassen**, mit kaltem **Wasser abschrecken** und zugedeckt noch 10 Minuten **ziehen lassen**. Anrichten: Grießnockerl in einer **Rindsuppe anrichten** und mit **Schnittlauchröllchen bestreuen**.