Grießnockerln nach Muttern

Kategorien: Single, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Ei (getrennt)
1 eischwer Butter
2 eischwer Grieß
Muskatnuß, gerieben
eventuell Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung

Das Ei trennen.
Den Dotter mit dem Grieß und der weichen Butter verrühren.
Muskatnuß reiben und dazugeben.
Eventuell ein paar Kräuter untermengen.
Schnee schlagen.
Vorsichtig den Schnee unter die Grießmasse heben.
Ab in den Kühlschrank und MINDESTENS 10 Minuten rasten lassen.
Nach der Rastzeit kleine Nockerl formen und in der heißen, nicht kochenenden Suppe länger ziehen lassen.