Grießnockerlsuppe

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



Zutaten

40 g Butter
1 großes Ei
Salz
Muskat
80 g Grieß
250 ml Fleischsuppe (Würfel)
½ Bund gehackter Petersil

Zubereitung

Butter schaumig rühren.
Ei, Salz und Muskat untermengen.
Nach und nach so viel Grieß einrühren, dass ein gut formbarer Teig entsteht 1 Stunde kühl ruhen lassen.
Inzwischen gut 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, salzen.
Mit einem nicht zu großen Esslöffel Nocken aus der Teigmasse stechen und diese in das leicht siedende Wasser legen.
Etwa 20-25 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.
Nicht zu viele Nockerln auf einmal einlegen (sie gehen bis zur doppelten Größe auf).
Die abgetropften Nockerln in heiße Fleischsuppe legen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.