CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Griessnockerl (Suppeneinlage)

Das Fett schaumig rühren, das Ei dazurühren, ebenso den Grieß und das Salz. Die Masse 5 Minuten stehen lassen. Mit 2 Esslöffeln Nockerln formen. Die Nockerl in siedendem Salzwasser oder auch gleich in der Suppe 5 Minuten kochen lassen und danach ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Arbeitszeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 6 Portionen:

30 g	Fett oder Butter
1	Ei(er)
	Salz
70 g	Grieß
1 Liter	Suppe

Rezept von: jawi