

Grießnockerlsuppe

Personen: 4

Zeit: 60 Minuten



ZUTATEN:

- 240 gr. Hartweizengrieß
- 4 Eier (M)
- Salz Muskatnuss
- 120 gr. weiche Butter
- Gemüsebrühe (Ich erhitze immer Wasser und gebe eine Instanbrühe hinein.)
- Evtl. Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die weiche Butter schaumig rühren. Geht am besten mit einem Handrührer.
2. Abwechselnd den Grieß und die Eier dazugeben.
3. Das ganze Salzen und mit Muskat würzen.
4. 30 Minuten ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Suppe kochen.
6. Nach den 30 Minuten Nockerl formen. Das geht mit 2 Löffel ganz gut.
7. Einfach mit einem Esslöffel Teig nehmen und dann abwechseln hin und her, von Löffel zu Löffel zu einem Nockerl formen.
8. In die nicht mehr kochende Suppe geben und 20 Minuten ziehen lassen, nicht KOCHEN! Da kann es nämlich passieren, das sie zerkochen. Auf gut Deutsch, auseinander fallen.
9. Nach den 20 Minuten, gehackte Petersilie in die Suppe dazugeben und servieren.

TIPP:

•