Grießnockerl Suppe

Grießnockerl ala Schmidt

Bilder



Zutaten

Menge
Zutat
1
Ei
50 g
Butter
50 g
Mehl glatt
50 g
Grieß
1 Prise
Salz
1 Prise
Muskat
Petersilie
1 l
Wasser
2
Suppenwürfel (pflanzlich)

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Nockerl-Masse (15 Minuten)
☐
1.

50 g 50Butter am besten bei Zimmertemperatur mit
50 g 50Mehl glatt
50 g 50Grieß und
1 1Ei vermischen.
Weiters das Ganze mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Muskat abschmecken und dann einige Minuten stehen lassen.

Nockerl kochen (25 Minuten)
☐
2.

Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Sieden bringen.
Nun, je nach gewünschter Nockerl-Größe mit einem nassen Kaffeelöffel oder Esslöffel, Nockerl formen. Diese in das siedende Salzwasser legen und zirka 20 Minuten sieden lassen.

Nockerl aufgehen lassen (20 Minuten)
☐
3.

Eventuell mit etwas kaltem Wasser abschrecken und zugedeckt weitere 20 Minuten leicht ziehen lassen. Wenn die Nockerl innen einen kleinen gelben Kern haben, aus dem Wasser herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Suppe (10 Minuten)
☐
4.

1 l 1Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin
2 Würfel 2Suppenwürfel (pflanzlich) aufkochen lassen. Nun auf einem Teller zusammen mit den Nockerl und
Petersilie fein gehackt servieren.

Tipp

Nockerl zugedeckt so lange ruhen lassen, bis die Nockerl schön aufgegangen und innen weich sind.

- Suppen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste