

Grießnockerlsuppe

Zutaten:

2 Eier
10 dkg. Butter
20 dkg. Grieß
Muskatnuss
Salz



Zubereitung:

1. Butter flaumig rühren, Eier, Salz, Muskatnuss und Grieß zugeben, 15 Minuten ziehen lassen.
2. Mit zwei nassen Teelöffeln Nocken formen, auf ein nasses Brett legen und alle gleichzeitig in siedendes Salzwasser einkochen.
3. 20 Minuten schwach wallen und 20 Minuten ziehen lassen.
4. Herausnehmen und mit gehackter Petersilie in die fertige Suppe einlegen.

Tipp:

Wünscht man die Nockerl kernig, dann nur 10 Minuten kochen und 10 Minuten ziehen lassen.