

Grießklößchen

Zutaten:

1 Ei zimmerwarm, 20g Butter, Grieß (ca. 100 g), Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter.

Zubereitung:

Die Butter in der Mikrowelle leicht erwärmen, mit dem Ei schaumig schlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grieß und die Kräuter dazugeben und mit einem Löffel oder mit der Hand zu einem Teig verkneten, so dass eine kompakte Masse entsteht. Mindestens 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Mit zwei Teelöffeln Nocken formen. In kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen und ca.15-20 Minuten ziehen lassen. In die Suppe/Brühe geben und servieren.

Schneller geht es, wenn die Masse zu einer Rolle geformt und nach kurzer Ruhepause in fingerdicke Stücke geschnitten wird.

Wenn nicht alle Klößchen benötigt werden, können sie auch eingefroren werden.

Guten Appetit!