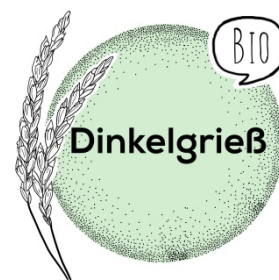


Grießnockerlsuppe

Für die Grießnockerlsuppe kann man je nach Zeit und Geschmack Instant-Brühe oder auch selbst angesetzte Gemüsebrühe / Knochenbrühe verwenden.



Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
¼ l 1 Prise 1 TL 1 Msp. 1 Msp.	Milch Salz Butter Muskat Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> • Alles in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen, dann die Herdplatte ausschalten, den Kochtopf auf der heißen Herdplatte stehen lassen.
100g	Dinkelgrieß	<ul style="list-style-type: none"> • Den Dinkelgrieß auf einmal dazugeben und mit einem Bratenwender einrühren. Dabei bildet sich ein Kloß. • Ungefähr eine Minute lang vermengen. – dabei darauf achten, dass die komplette Masse den Topfboden berührt.
2	Eier (Gr. M)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Eier verquirlen und dann nach und nach in die Grießmasse einrühren. Dabei die Eier langsam zugeben, damit sie nicht gerinnen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Anschließend aus dem Nockerlteig mit zwei Esslöffeln oder zwei Teelöffeln Nockerl formen und in kochende Brühe einlegen. Bei kleiner Hitze ohne Deckel ca. 15 Minuten garziehen lassen.
<p>Grießnockerl können gut eingefroren werden. Dazu kann man die gegarten, ausgekühlten Nockerl zuerst einzeln auf einem Blech vorfrostern und anschließend zusammen verpackt einfrieren. So sind sie später gut einzeln zu entnehmen.</p>		



BIOHOF
Fischer-Ittlinger