

12 – 16 Grießnockerl

Zutaten

Grundverhältnis:

Ein Ei, gleichschwer Butter, doppelt Grieß

1	Ei
50 g	weiche Butter
100 g	Grieß

Weiteres:

Muskat
Salz
Evtl. gehackte Petersilie



Arbeitsbeschreibung

1. Weiche Butter mit Salz und Muskatnuss schaumig rühren (Abtrieb)
2. Ei extra versprudeln und in kleinen Mengen das ganze Ei in den Abtrieb rühren
3. Den gesamten Grieß dazugeben einmal durchrühren
4. Eventuell gehackte Petersilie dazugeben und einrühren
5. Mit 2 Löffeln kleine Nockerl formen
6. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen
7. In kochendes Salzwasser einkochen, ca. 4 min köcheln lassen, 1 Schöpfer kaltes Wasser dazugeben (abschrecken)
8. Noch einmal aufkochen lassen, ausschalten, Deckel drauf und 10 Minuten ziehen lassen.

Hinweis

Achtung

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, denn nur dann kann der Abtrieb sich binden.