

Grießnockelsuppe

Hinweise:

- Rezept von Streni

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Ei schwer Butter
- 2 „ „ Grieß
- Salz, Muskat
- 1 L Fleischsuppe
- Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

- Butter schmelzen und flaumig rühren, Ei gut unterrühren
- Grieß, Salz und Muskat hinzugeben und verrühren
- 15min kühl ruhen lassen
- Mit TL und nasser Hand kleine Nocken formen und kochen
- In Fleischsuppe mit Petersilie oder Schnittlauch servieren
-