

Disney DAS FEST IM GRIFF?!

GRIESSNOCKERLSUPPE

für 4 Personen



ZUTATEN EINLAGE:

30 g Butter
70 g Hartweizengrieß
1 Ei
Salz
etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Die Butter weich werden lassen und schaumig aufschlagen. Nach und nach den Grieß und das Ei unterrühren und mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

Die Masse 15 Minuten ziehen lassen und mit 2 Löffeln zu kleinen Nocken formen und in leicht siedendes Salzwasser geben. Je nach Größe die Grießnocken etwa 10 Minuten im Wasser ziehen lassen und in heißer Brühe (Gemüse oder Fleisch) servieren.