Grießnockerl

ZUTATEN

50 g Butter

1 Ei

70 g Weizengrieß

ZUBEREITUNG

Butter schaumig abtreiben; Ei und Grieß dazu. Masse 1 Stunde rasten lassen. (Falls der Teig zu weich wird, mehr Grieß hinzu!)

Salzwasser zum Kochen bringen.

Aus der Masse Nockerl formen und in leicht kochendes Wasser einkochen.

7 min köcheln lassen, danach 10 min ziehen lassen.

Abseihen und zu Rindsuppe servieren.

© 1-Griessnockerl