Grießnockerlsuppe

Zubereitungszeit: **1 ½ Stunden**

Zutaten für 4 Personen

Gemüsebrühe:

20 dag verschiedenes Gemüse
auch Strunk und Blätter
1 EL Butterschmalz
Salz, Muskat
Suppenwürze
1 ½ l Wasser
Reichlich Schnittlauch

Grießnockerl:

2 Eier
4 Eischwer Grieß
2 Eischwer Butter
Salz

Zubereitung Gemüsebrühe:

Grob geschnittenes Gemüse in Fett anrösten, mit Wasser aufgießen, würzen und 45min leicht köcheln lassen, anschließend abseihen.

Zubereitung Grießnockerl:

Einen ausreichend großen Topf mit Wasser aufstellen und salzen. Das Ei abwiegen und dementsprechend die Menge an Butter und Grieß abmessen.
Die Butter am Herd schmelzen und lauwarm mit dem Grieß und dem Ei vermischen und salzen.
Ein bis zwei Minuten rasten lassen und dann zügig mit zwei Löffeln Nockerln formen und ins kochende Wasser geben.
20 Minuten zugedeckt köcheln lassen und dann nochmals 20 Minuten nachziehen lassen. Mit der Rindsuppe servieren.

Das Rezept stammt von „Kochen mit der Hecknerin“ und ist nach Anitas Ansicht das einzige Rezept, das wirklich gut funktioniert, wenn man den Anweisungen folgt:

https://www.youtube.com/watch?v=GPA3F0sSfqs

Getränkeempfehlung: Kalter Weißwein

Kochabend: 06. Oktober 2021 / Egon Hämmerle