

Rindssuppe mit gebackenen Grießknödel

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

0,3 l Milch
50 g Butter
150 g Grieß
2 Eier
Salz
Petersilie

Zubereitung:

Milch, Butter und Salz zum Kochen bringen. Grieß dazugeben und die Masse auskühlen lassen. Die 2 Eier und etwas gehackte Petersilie daruntermischen. Kleine Kugeln formen und schwimmend in heißem Fett backen.

Mit Rindssuppe, klein geschnittenem Gemüse und Schnittlauch servieren.



Weinempfehlung:

Spizöla Grüner Veltliner

Kochabend:

16. Jan, 2019 / Harry