

# Grießnockerl

Dauer: Mittel    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

30 G	weiche Butter
1	Ei
	Salz
	geriebener Muskat
70 G	Grieß

**Verfasst von:** Lungauer Kochwerk

## Zubereitung

1. Butter in eine Schüssel geben und so zimmerwarm werden lassen.
2. Salzen, das Ei einrühren und den Grieß einrieseln lassen.
3. Nun behutsam mit dem Schneebesen verrühren, kurz stehen lassen, damit der Teig anziehen kann.

Teig zu fest: etwas heißes Wasser dazu  
Teig zu weich: etwas Grieß dazu

4. Wasser zum Kochen bringen und salzen.
5. Mit 2 Teelöffel Nockerl formen und ins Wasser gleiten lassen.
6. Einmal kurz aufkochen, Deckel auf den Topf geben und vom Herd nehmen.
7. 1 Glas eiskaltes Wasser oder einige Eiswürfel zu den Grießnockerl geben, wieder den Deckel drauf geben.

Falls die Nockerl noch nicht schön aufgegangen sind, den Vorgang wiederholen.

Funktioniert auch sehr gut mit Dinkelgrieß!