Grießklößchen

Zutaten:
250 ml Milch
1 Prise Salz
Muskat
100 g Hartweizengrieß
1-2 EL Butter
30 g geriebener herzhaften Käse

Zubereitung:
Die Milch aufkochen, Salz und Muskat zufügen, den Grieß einrühren, so lange mit dem Kochlöffel auf kleiner Hitze rühren, bis der Teig sich vom Topfboden löst. Die Butter und Käse einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen, in siedender Brühe 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Hinweis: Man glaubt es nicht, aber so, ohne Ei, werden die Grießklößchen besonders duftig und zart! Davon kann man also einige mehr herstellen – auch für den Vorrat, zum Einfrieren, fürs nächste Mal! Sie schmecken auch einfach in einer klaren Brühe.

Suppe:
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/suppe:griess-kloesschen?rev=1598719703

Last update: **25.03.2022 18:16**