Grießklößchen

Zutaten:
250 ml Milch
1 Prise Salz
Muskat
100 g Hartweizengrieß
20 g Butter
1 Ei
1 EL gehackte Petersilie oder Kräuter

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

Mit einem Löffel 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.
30 g geriebener herzhaften Käse zugeben für eine herzhafte Variante und mit frischen Zwiebellauchringen serviert.

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=1643454614

Last update: **25.03.2022 18:16**