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.

Salzige Klöße können als Suppeneinlage verwendet oder im Ofen mit Käse überbacken werden. Süße Klöße werden meist in einer Schale mit Zimt, Zucker oder Kompott serviert. Analog zur Suppeneinlage können Grießklößchen auch in Fruchtsuppen oder warme Kompotte gereicht werden.

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=1643454999

Last update: **25.03.2022 18:16**