

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

60 g Butter
1 Stk. Ei
120 g Grieß
Salz
Muskat, gerieben

Mein persönlicher Tipp

Bei diesem Rezept kann auch ausgezeichnet Dinkel-Vollkorngrieß verwendet oder bei Weizenunverträglichkeit Grieß durch Polenta ersetzt werden!



Romana Schneider-Lenz
Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

*Kursunterlage Genuss gelöffelt-
köstliches aus der Suppenküche*



Grießnockerl



Foto: Ulrike Matscheko-Altmüller - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Die Zutaten in eischer

- 1 eischer Butter (handwarm), 1 Ei, 2 eischer Grieß, Salz, Muskatnuss gerieben
- Erklärung „eischer“: 1 „eischer“ ist die Menge, die ein Ei wiegt. Das heißt, wenn das Ei 60 g wiegt, ist das 1 „eischer“.

Grießnockerl zubereiten

- Butter schaumig rühren, langsam das versprudelte Ei einrühren, Grieß und Gewürze dazu.
- Die Masse ca. 10 Minuten rasten lassen.
- Mit in Wasser getauchtem Kaffeelöffel Nockerl formen.
- In kochendes Salzwasser einlegen.
- Je nach Größe der Nockerl 5 – 12 Minuten köcheln lassen.

Die Grießnockerl-Geheimnisse für Ungeübte

- Die Nockerl werden besonders flaumig, wenn man am Ende der Kochzeit den Topf von der Flamme zieht, einen kräftigen Schuss kaltes Wasser in den Topf gießt und die Nockerl zugedeckt noch ca. 10 Minuten nachziehen lässt.
- Kleine Knödel zu Formen ist einfacher. Dazu einfach mit nassen Händen kleine Knödel formen und kochen.