

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

50 g Butter  
80 g Grieß  
1 l Gemüsesuppe  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskat, gerieben  
1 Stk. Ei  
frische Kräuter

**Mein persönlicher Tipp**

Ganz fein gewürfeltes oder geriebenes  
Wurzelgemüse oder Porreeeringe  
beigeben.:

**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk  
Kirchdorf

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Herzhafte Hausmannskost*

## Schnelle Grießsuppe

**Zubereitung**

- Butter zerlassen und Grieß darin leicht anrösten.
- Mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen.
- Kurz köcheln lassen - vor dem Servieren ein versprudelt Ei in die Suppe einrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.