

#### 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 Porreeringe begeben.



**Erika Kerbl**

Seminarbäuerin aus dem Bezirk  
Kirchdorf

## Schnelle Grießsuppe



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

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

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Herzhafte Hausmannskost*