



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 beigeben.



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](#)



lk
Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

