



Griesklößchen

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Grundrezept, für klare Suppen

Zutaten

- 150 ml Frischmilch
- 70g Hartweizen Gries
- 35 g Butter
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Milch mit der Butter erhitzen / aufkochen und mit Salz, etwas gemahlenem, weißen Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Den Gries „einrieseln“ lassen, 2 - 3 min. köcheln und dabei ständig rühren bis ein Kloß entstanden ist; abkühlen lassen.

Schritt5

Die Eier nunmehr einzeln mit einem Kochlöffel unterrühren.

Schritt6

Mit einem angefeuchteten Teelöffel und feuchten Händen, ovale, beliebig große Nocken formen und in leicht siedendes Salzwasser geben.

Schritt7

Ca. 5 min. unterhalb des Siedepunktes garen, ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** butter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grieskloesschen/>