



Wiener Grießnockerl-Suppe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein „Dauerbrenner der Wiener Küche“, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 500 g Rinder-Beinscheiben
- 1 Bund Suppengrün
- 2/2 große, gebrannte Zwiebeln
- 200 g Möhren, Knollensellerie und Porree in Streifen, Julienne
- 1 EL schwarze Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Grießnockerln:
- 200 ml Milch
- 1 EL Butter
- 50 g Weichweizengrieß
- 1 ganzes Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und in etwa 1 1/2 l kochendes Wasser geben.

Schritt2

Aufkochen, etwas zurück ziehen und weiter leise "simmern" lassen, abschäumen.

Schritt3

Die Pfefferkörner, Lorbeerblatt und das Suppengemüse dazu geben. Die Zwiebeln auf der

Schnittfläche schwarz rösten, zur Suppe geben.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Möhren, Knollensellerie und Porree in dünne Streifen / Julienne schneiden.

Schritt5

Die Grießnockerl:

Schritt6

Die Milch mit der Butter aufkochen und den Gries ein rieseln lassen. Kurz aufkochen, zurück ziehen und ca. 5 min. quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und das Ei unterrühren.

Schritt7

Mit 2 feuchten Teelöffeln ovale, gleichmäßig, glatte Nocken formen. In etwas von der Brühe 10 min. unterhalb des Siedepunktes garen.

Schritt8

Das Beinfleisch prüfen, es sollte sehr schön weich sein.

Schritt9

Heraus heben, vom Knochen lösen, etwas parieren.

Schritt10

Den mageren Teil in Würfel schneiden und die Brühe durch ein Küchensieb oder Tuch passieren.

Schritt11

Noch einmal mit den Gemüse Julienne aufkochen, "bissfest" blanchieren, nachschmecken.

Schritt12

Die Fleischwürfel und Klößchen dazu geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

In vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben

Rezeptart: National / Regional **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wiener-griessnockerl-suppe/>