



Monika's Grießnockerlsuppe – sehr gut – sehr schnell – gelingen immer

Zutaten:

für 4 Personen

300 ml Wasser

25 g Butter

1 TL Salz

Muskat gerieben nach Geschmack

100 g Grieß (Hartweizen)

2 Eier

Rindssuppe oder vegetarische Brühe

Schnittlauch

Zubereitung:

Wasser mit Butter, Salz und Muskat aufkochen, Grieß einkochen und ca. 10 Minuten langsam köcheln lassen, wegstellen noch warm die Eier unterrühren und Nockerl formen. Dann 10 Minuten ziehen lassen.