

Leibgerichte: Grießnockerl-Suppe



Wärmt und tut gut

Grießnockerl-Suppe ist ein traditionelles Gericht, das zu jeder Jahreszeit gut tut. Die zarten Klößchen zergehen auf der Zunge und nehmen das Aroma der Brühe auf. Wer auf Fleisch verzichten möchte, kocht eine leckere Gemüsebrühe. Und wer es lieber ein wenig deftiger mag und eine Rinderbrühe bevorzugt, der sollte die Brühe mit Fleisch und Knochen ansetzen.

Hier unser Rezept für "**Grießnockerl-Suppe**":

Zutaten

Für die Grießnockerl:

- 100 g Grieß

- 1 Ei
- 40 g Butter
- 4 EL Milch
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Liter Rinder- oder Gemüsebrühe (mit etwas Gemüseeinlage)

Für die (Gemüse-) Brühe (ca. 1,5 L Brühe):

- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Knollensellerie
- ½ Kohlrabi
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfeffer
- ½ TL Salz
- 2 EL neutrales Speiseöl, z.B. Rapsöl
- Petersilie
- 2 Liter Wasser

Zubereitung

Für die **Brühe** das Gemüse putzen und klein schneiden.

Das Gemüse in einem großen Topf mit 2 EL Öl 1 Minute anschwitzen. Anschließend mit 2 l Wasser ablöschen. Das Lorbeerblatt und eine Prise Salz hinzufügen und alles ca. eine Stunde langsam kochen lassen. Nun die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, kann das Gemüse natürlich auch in der Brühe lassen. (Tipp: Die Brühe kann man gut einfrieren.)

Anmerkung für die Grießnockerl: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Für die **Grießnockerl** zuerst die weiche Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss schaumig rühren. Dann zuerst das Eigelb zugeben und wieder schaumig rühren. Anschließend das Eiweiß, den Grieß und 4 EL Milch rasch unterrühren.

Die Grießnockerlmasse eine ½ Stunde ruhen lassen.

Wasser in einem großen Topf aufkochen und gut salzen. Mit 2 Kaffeelöffeln Grießnockerl formen und ins siedende Salzwasser geben (Maximal 8 Nockerl im ersten Schritt).

Die Nockerl ca. 20-25 sanft ziehen lassen, dann abseihen und auf einem Teller abgedeckt, bis zum Servieren, ruhen lassen.

Zum Servieren in heißer Brühe 1 Minute erwärmen.

Die **Grießnockerlsuppe** mit fein geschnittener Petersilie und etwas Suppengemüse servieren!