Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Grießschnecka

Zutaten:

0,3 Liter Geflügel- oder Gemüsebrühe
0,2 Liter Milch
125 g Hartweizengrieß
25 g Butter, zerlassen
2 Eier
4 EL geschnittene Kräuter
Salz und Pfeffer
Etwas Muskatnuss
Nudelteig
Extra: verquirltes Ei

Zubereitung

Die Brühe mit Milch in einem Topf aufkochen. Den Grieß einstreuen, einmal aufkochen lassen. Temperatur zurückschalten und den Grieß ca. 1-2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Topf beiseite ziehen. Wenn der Grieß etwas abgekühlt ist die zerlassene Butter, Eier und Kräuter unterrühren.

Den Nudelteig länglich ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Grießmasse darauf verstreichen. Die Oberseite der Grießfläche ebenfalls mit Ei bestreichen. Nudelteig zur Schnecke aufrollen und straff in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.

Ausgekühlte Grießrolle aus der Folie wickeln und in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Grießschnecken in gesalzenem Wasser (alternativ im Dampfgarer) garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen.

Die Grießschnecka passen zu allem, was viel Soße mit sich bringt. Ebenso als Suppeneinlage. Allerdings sollten die Rollen dann etwas kleiner zubereitet werden.