

Griessnockerl-Suppe

50 g Griess

20 g Butter

1 Ei

2 EL Petersilie

2 EL Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Aromat

1 lt Bouillon (Gemüse-)

Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit Griess, Butter, Ei und den Gewürzen gut mischen.
15 Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse baumnussgrosse Nockerl formen und in der heissen Bouillon 10 - 15 Minuten ziehen lassen.

steiertisch