

# Griesknödel

Als Einlage in einer klaren Rindfleischsuppe verwendbar.  
Menge ausreichend für etwa 4 bis 6 Personen.

## Zutaten:

- 40g Butter
- 1 Ei
- 80g Gries
- Salz
- Muskat

## Zubereitung:

Die Butter schmelzen und zusammen mit dem Gries und dem Ei in einer Schüssel homogen vermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Direkt im Anschluss mit zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und in heiße Brühe (Wasser mit Suppenwürfel ausreichend) geben. Kurz aufkochen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Nocken entnehmen und abtropfen lassen. Beispielsweise als Einlage in einer klaren Rindfleischbrühe servieren.

## Hinweis:

Die Griesknödel lassen sich hervorragend einfrieren.