



Griesklößchen Grundrezept

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Die beliebte Suppeneinlage

Zutaten

- 150 ml Frischmilch
- 70 g Hartweizen Gries
- 35 g Markenbutter
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Milch mit der Butter erhitzen / aufkochen und mit Salz, etwas gemahlenem, weißen Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Den Gries „einrieseln“ lassen, 2 - 3 min. aufkochen lassen und ständig rühren bis ein Kloß entstanden ist, abkühlen lassen.

Schritt4

Die Eier nunmehr einzeln mit einem Kochlöffel unterrühren.

Schritt5

Mit einem angefeuchteten Tl und feuchten Händen, ovale Nocken formen und in leicht siedendes

Salzwasser geben.

Schritt6

Ca. 5 min. unterhalb des Siedepunktes garen, ziehen lassen., bis sie oben schwimmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** einfach, schnell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grieskloesschen-grundrezept/>