Nah&Frisch



Marie von Rokitanskys | Professional

Grießnockerlsuppe

Griaß di Rezepte | Glutenfrei | Hausmannskost | Österreichisch

Schwierigkeit: ●●●○○

Zubereitung

Das Gemüse säubern und zuputzen. Für die Rindsuppe alle Zutaten in einen großen Suppentopf geben. Mit kaltem Wasser aufgießen. Die Rindsuppe einmal kurz aufkochen. Nun mindestens 2 Stunden auf kleiner Stufe leicht sieden lassen. Nicht kochen, nur ziehen lassen! Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas auskühlen lassen, mit einem Küchensieb abseihen. Das Gemüse mit Wasser abspülen und in die Suppe zurückgeben. Das Suppenfleisch je nach Wunsch beigeben. Für die Grießnockerl Salz, Muskat und Butter in die Milch geben und zum Kochen bringen. Den Grieß langsam einrieseln lassen und stets rühren, bis die Masse sich vom Topfboden in einem dicken Klumpen löst. Den Teig abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen 1–2 Eier hineinarbeiten. Dann mit zwei Teelöffeln (wahlweise auch Esslöffel, je nach gewünschter Größe der Nockerl) Nockerl formen und in einen Topf mit heißem Wasser geben. Zur besseren Handhabung die Löffel nach jedem Nockerl in eine Tasse mit heißem Wasser tauchen. Die Nockerl ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Schwimmen sie oben, sind sie fertig. Die Nockerl direkt in die heiße Suppe geben. Mit Schnittlauch garnieren

Zutaten

- 175 g Suppenfleisch vom Rind, würfelig geschnitten
- 1,5 kg Markknochen
- ½ Bund Suppengemüse
- 1/4 Zwiebel
- Wacholderbeeren
- Petersilie, frisch
- Salz & Pfeffer
- FÜR DIE GRIESSNOCKERL:
- ½ l Milch
- 200 g Grieß
- 60 g Butter
- 2 Eier Salz
- Muskatnuss
- Schnittlauch