

Rezept Grießklößchen

Zutaten:

0,75 l Milch (Typ Vollmilch)

ca. 300 g Grieß

2 – 4 Eigelb

Salz

frischgemahlener Pfeffer

frischgeriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Unter permanenten rühren (damit keine Klümpchen entstehen), den Grieß langsam einrieseln und mehrmals blubbern lassen. Vom Feuer ziehen und mit den Eigelben die Masse abschlagen.

Würzen und Abschmecken.

Mit 2 Teelöffel Klößchen sauber abstechen.

Solange in Fleischbrühe oder Gemüsebrühe ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

Herausnehmen und auf Papiertüchern trocknen lassen bis zur Weiterverarbeitung .

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)

[Zurück zu den Suppen- und Eintopfrezepten](#)