

Grieß-Nockerl

Für 2 Portionen

125 g Hartweizengrieß	0,5 L Milch	110 g Butter
2 Eier	1 Blatt Lorbeer	1 Zitrone
2 Zweige Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer	

Den Grieß bei mittlerer Hitze in einer trockenen Pfanne erhitzen und dabei regelmäßig schwenken, bis er zu duften beginnt. Die Milch und die Butter zusammen in einem Topf aufkochen, den Grieß hineinrühren, nach und nach die beiden Eier unterrühren, die Masse leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Lorbeer, Zitronenschale und Blatt Petersilie ins Wasser geben, mit einem Löffel Nocken aus der Grießmasse formen, ins kochende Wasser geben, Topf vom Herd nehmen und die Nockerl circa 10 Minuten gar ziehen lassen. Serviert werden die Nockerl z.B. als Einlage für herzhaftes Brühen.

Alexander Herrmann am 25. August 2014