

## Grießnockerl



### Zutaten:

500 ml Milch

200 g Hartweizengrieß

60 g Butter

2 Eier

Salz

Muskat

### Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

Die Milch, Salz, Muskat und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Grieß langsam einrieseln lassen und stets gut rühren, bis die Masse sich vom Topfboden in einem dicken Klumpen löst.

Den Teig abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen 2 Eier mit dem Rührgerät hineinarbeiten.

Dann mit zwei Teelöffeln oder feuchten Händen Klößchen formen und in einen Topf mit heißem Wasser geben. 10 Minuten garen.

Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.

