

Martha Ranftl

User

Geröstete Grießknödel mit Eierschwammerln

Griß di Rezepte

Herbst

Österreichisch

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Milch und Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Den Griß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse löst. Dann die Eier untermischen und die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Eierschwammerln rösten. Die Grießknödel (oder Grießnockerl) schneiden, etwas Öl oder Margarine erhitzen, die Knödel darin rösten, damit sie eine schöne Kruste erhalten. Die gerösteten Eierschwammerln dazugeben und mit Salz, Kümmel und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN 

250 g Weizengrieß

100 g Butter

etwas Öl

Margarine

½ l Milch

3 Eier

400 g Eierschwammerln

Salz und Pfeffer

Kümmel und Muskatnuss