

Marie von Rokitsanskys

Professional

Grießnockerlsuppe

Griß di Rezepte

Glutenfrei

Hausmannskost

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

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 siedeln 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