



Grießnocken

Man nehme für 4 Portionen:

40 g Butter
Salz
Muskatnuss
50 g Weichweizengrieß
1 Ei
weißen Pfeffer

- Butter weich werden lassen

Butter schaumig schlagen, salzen und etwas Muskat hineinreiben, den Grieß unterrühren, dann das Ei und die Masse pfeffern. Mit 2 Teelöffeln Nocken formen und in siedendem Salzwasser mindestens 20 Minuten quellen lassen.