

## Omas Grießklößchensuppe

**Zutaten für 2 Portionen  
(Hauptgericht), 5 Portionen  
(Vorsuppe):**

- 250 ml Milch
- 100 g Grieß
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Muskat
- 1 Liter Brühe



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib die Milch mit Salz, Butter und etwas Muskat in einen Topf. Koche sie auf.
2. Füge langsam den Grieß hinzu und rühre gut um, bis sich der Grießbrei als Kloß vom Boden löst. Stell ihn beiseite und lass ihn 10 Minuten abkühlen.
3. Schlage das Ei hinein und knete es unter.
4. Forme aus dem Grießbrei kleine Nockerln oder Klößchen. Das geht sehr gut, wenn du den Teig mit einem Löffel abstichst.
5. Gib die Grießklößchen in kochendes Salzwasser. Sie sind gar, wenn sie nach etwa 10 Minuten nach oben kommen. Dann kannst du sie in der Brühe servieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

