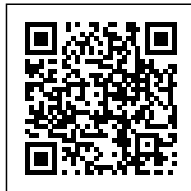


GRIESSNOCKERLSUPPE



Grießnockerlsuppe hat vermutlich jeder schon mal gegessen. Die Suppe ist einfach in der Herstellung, schmeckt aber vorzüglich.

Zutaten:

- 120 g pflanzliche Margarine
- 2 Eier
- 200 g Hartweizengrieß
- ½ TL Salz
- 2 L Wasser
- 2 El Gemüsebrühenpulver

Zubereitung:

Starten wir, indem ich die Margarine in den Thermomix gebe und für 2 Minuten bei 37 °C auf Stufe 1 rühre. Mit dem Spatel die am Topfrand haftende Margarine nach unten schieben. Jetzt die Eier und den Hartweizengrieß hinein geben und für 3 Minuten auf Stufe 4 verrühren.

In einen großen breiten Topf schüttele ich 2 Liter Wasser und gebe das Gemüsebrühenpulver hinzu. Die Brühe zum Kochen bringen und dann mit einem Suppenlöffel etwas von der Masse abstechen, in der hohlen Hand mit dem Löffel länglich formen und diese Knödel ins kochende Wasser geben. Die Hitze etwas reduzieren, bis alle Knödel in der Brühe sind. Ist dies der Fall, sollen die Knödel für 15 Minuten köcheln. Danach reduziere ich die Hitze und lasse die Knödel für gut 10 Minuten ziehen.

Zu dieser leckeren Suppe gibts dann Schnittlauch und Suppeneinlage.