

REZEPT FÜR KLARE GEMÜSESUPPE MIT GRIEßNOCKERL (für vier Personen)

Für Klare Gemüsesuppe:

- Eine Packung Suppengrün
- Den Sellerie, die Karotte und den Lauch in kleine Würfel schneiden
- Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittstelle im heißen Topf anbraten, der darf ruhig ganz schwarz werden, mit ca. 1 l Wasser aufgießen und aufkochen lassen
- Die Zwiebel macht eine schöne Farbe
- Die Hälfte Gemüse hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen
- Kurz vor Schluss die restlichen Gemüsewürfel hinzugeben
- Ganz zum Schluss salzen, damit das Salz nicht auskocht

Derweilen:

Die Grießnockerl:

- Ein Ei,
- ein Eigelb
- 100g Grieß
- Eine Prise Salz, Muskatnuss

Alle Zutaten gut mixen und aus dem Teig mit 2 kleinen Löffeln Nockerl ausstechen. Die Oberfläche muss ganz glatt sein, damit sie beim Kochen nicht auseinanderfallen. Die fertigen Nockerl ins kochende Wasser legen, einmal aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen.

Die gekochten Nockerl in die fertige Suppe geben und fertig ist das Gericht!

Guten Appetit!

