

Grießklößchen

Zutaten:

½ l Milch

1 ½ Tl Zucker

2 Eier

2 Essl Butter

etwas frischer Pfeffer

gehackte Kräuter

etwas Salz

130 g Grieß

ggf. Muskat

Zubereitung:

Milch, Butter und Gewürze in einem Topf aufkochen.

Nach und nach den Grieß einrühren.

Wenn sich ein Grießkloß bildet, den Herd ausschalten.

Nach kurzem Abkühlen die Eier, Kräuter und Muskat unter den Teig kneten.

Mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen und formen.

Die Klößchen in Brühe oder Salzwasser ca. 5 Min. gar ziehen lassen.

Guten Appetit!