


Grießknödel

Hartweizen-Knödel mit Petersilie.

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml Milch
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
100 g Butter
Salz
frisch geriebene Muskatnuss
200 g Hartweizengrieß
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
2 EL gehackte glatte Petersilie

Wie bereite ich ganz einfach leckere Grießknödel zu?:

1 Vorbereiten:

Milch, Crème fraîche Kräuter, Butter, 2 Msp. Salz und Muskatnuss in einem Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen. Grieß mit einem Schneebesen unter Rühren einstreuen, gut verrühren und etwa 1 Min. auf dem Herd abbrennen. Die heiße Masse in eine Schüssel geben. Eier, Eigelb und Petersilie unterrühren. Masse abschmecken und 15 Min. kalt stellen.

2 Zubereiten:

In einem Topf so viel Salzwasser (1 TL Salz auf je 1 l Wasser) oder Brühe zum Kochen bringen, dass die Knödel in der Flüssigkeit "schwimmen" können. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen etwa 24 kleine Knödel formen, in die kochende Flüssigkeit geben und ohne Deckel in etwa 15 Min. gar ziehen lassen (Flüssigkeit muss sich leicht bewegen).

Extra-Tipp:

Wenn noch Grießknödel übrig bleiben, braten Sie Knödelviertel in Butter und servieren diese mit einem Salat.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Crème fraîche Kräuter kann auch durch Crème légère Kräuter ersetzt werden.
- Einfach die Grießknödel mit etwas zerlassener Butter abglänzen.
- Die Grießknödel zu Rinderfilet und Wurzelgemüse servieren.

