

Khorasan-Nockerl in würziger Brühe

Zutaten für 3-4 Personen

250ml	Milch
½ TL	Salz
1 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
100g	Khorasan Grießmehl
2	Eier
1,5 Liter	Gemüse- oder Fleischbrühe



Zubereitung

- Milch, Salz, Butter, Pfeffer und Muskatnuss in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.
- Das Khorasan Grießmehl auf einmal hinzufügen und mit einem Schneebesen kräftig einrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind und ein dicker Brei entsteht.
- Die beiden Eier verquirlen und langsam unter ständigem Rühren zur Grießmasse geben, bis alles gut vermischt und eine glatte Masse entstanden ist.
- In einem separaten Topf 1,5 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
- Mit zwei Löffeln kleine Nockerl aus der Grießmasse formen und vorsichtig in die kochende Brühe geben.
- Die Nockerl 15 Minuten auf kleiner bis mittlerer Stufe ziehen lassen, bis sie vollständig gar sind.
- Die fertigen Nockerl mit der Brühe in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen garnieren und heiß servieren.