

Grießklößchen

Zutaten für 2 Portionen

150 ml	Milch
40 g	Butter
½ TL	Salz
2 Prisen	Muskat
80 g	Khorasan-, Einkorn- oder Emmergrießmehl
1	Ei



Zubereitung

- Milch, Butter, Salz und Muskat in einen Kochtopf geben
- Zutaten erhitzen
- Grießmehl langsam mit dem Schneebesen einrühren
- Unter stetigem Rühren aufkochen lassen bis die Masse stockt
- Masse gut abkühlen lassen
(so lassen sich die Klößchen besser formen)
- Das Ei mit dem Schneebesen unterrühren
- Aus der Masse kleine Klößchen formen und in die siedende Brühe geben
- ca. 10 – 15 Minuten ziehen lassen bis die Klößchen an die Oberfläche schwimmen