

Martha Ranftl

User

Geröstete Grießknödel mit Eierschwammerln

Griß di Rezepte

Herbst

Österreichisch

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Milch und Butter, Salz und Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen, bis sich die Masse löst. Dann die Eier unterrühren und die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse Knödel formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Eierschwammerl rösten. Die Grießknödel (oder Grießnockerl) schneiden, etwas Öl oder Margarine erhitzen, die Knödel darin rösten, damit sie eine schöne Kruste erhalten. Die gerösteten Eierschwammerl dazugeben und mit Salz, Kümmel und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN

250 g Weizengrieß

100 g Butter

etwas Öl

Margarine

½ l Milch

3 Eier

400 g Eierschwammerl

Salz und Pfeffer

Kümmel und Muskatnuss