

Ur-Dinkelgrießnockerl

Zutaten:

(für 4 Personen)

1l klare Suppe (Gemüse- oder Knochensuppe)

1 Ei (56g – mittlere Größe)

50g Ur-Dinkelvollgrieß

eine Prise Salz

ODER

1 Ei (67g – großes Ei)

60g Ur-Dinkelvollgrieß

eine Prise Salz



Zubereitung:

1. Suppe aufkochen
2. Ganzes Ei (mit Schale) abwiegen – je nach Eigröße den Dinkelvollgrieß auswiegen
3. Ei mit Salz verquirlen und mit Grieß verrühren
4. Den Nockerlteig sofort in die Suppe einkochen. Dafür die Nockerl mit 2 Esslöffel formen und in die leicht wallende Suppe legen.
5. Die Grießnockerl ca. 5 Minuten leicht kochen lassen, danach ausschalten.
6. Die Suppe anrichten und genießen.

