



REZEPT

Grießnockerl-Suppe mit Bio-Wachteleiern



ZUTATEN

40g	weiche Butter
5	Bio-Wachteleier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
70g	Vollkorn-Hartweizengrieß (oder frisch gemahlener Hartweizen)
1-1½ l	Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Butter schaumig rühren. Bio-Wachteleier, Salz und Muskat zufügen und weiterrühren. Dann den Hartweizengrieß zugeben und alles gut vermengen. Den Teig ca. ½ bis 1 Stunde ruhen lassen.

Unterdessen die Gemüsebrühe erhitzen und abschmecken. Mit einem Teelöffel Klößchen vom Teig abstechen, mit einem zweiten Löffel etwas abrunden und glattstreichen. Auf einem nassen Brett ablegen, so dass nach dem Formen alle Klößchen gemeinsam in die kochende Gemüsebrühe gelegt werden können.

Mit geschlossenem Deckel 10 Minuten kochen. Dann noch 5 –10 Minuten in der heißen Brühe ziehen lassen.

Mit Schnittlauch servieren.



GRIESSNOCKERL-SUPPE MIT BIO-WACHTELEIERN

Weitere Rezepte unter
www.bio-wachtelfarm.de

Das Bio-Wachtelei – Power für jeden Tag