

# Meine feinen Grießklößchen

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

170 g Hartweizengrieß  
(oder 2 Portionsbeutel von Aurora)  
2 Eier (roh, mittlerer Größe)  
60 g Butter (frisch zerlaufen)  
2 Prisen Salz  
2 Msp Backpulver  
(falls keine Fertigmischung)  
2 TL Petersilie, grob gehackt  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
reichlich Muskat aus der Mühle



## Zubereitung

Am einfachsten bereitet man die Grießklößchen aus „Aurora Sonnenstern Grieß für Nockerln (3 Portionsbeutel – 250 g)“ gemäß dortiger Anweisung zu. Zum Verfeinern in jedem Fall aber zusätzlich die Petersilie, reichlich frisch geriebene Muskatnuss und reichlich frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Die Butter in einer Schüssel mit dem Salz, dem Pfeffer, der geriebener Muskatnuss, den Eiern, dem Backpulver (nur falls keine Aurora Fertigmischung benutzt wird), der Petersilie und dem Hartweizengrieß gut verrühren, bis eine leicht zähe Masse entsteht. 2 bis 3 Minuten ruhen lassen.

Mit zwei Teelöffeln kleine „Nockerln“ abstechen und formen und in die kochende Suppe geben (alternativ: separat in einer leichten Bouillon kochen und erst beim Servieren in die Suppe geben). Nockerln 15 – 20 Minuten leicht kochen (je nach Größe) und noch 5 – 8 Minuten ziehen lassen.