

Grießklößchensuppe

Zutaten



250 ml Milch



1 Esslöffel Butter

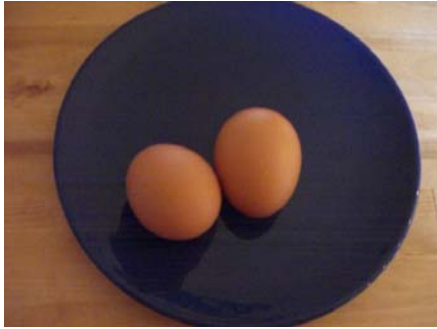


1 Teelöffel Salz



100 Gramm Grieß

Grießklößchensuppe



2 Eier



1 Brühwürfel



500 ml Wasser

Grießklößchensuppe

Zubereitung



Topf auf den Herd stellen und
Herdplatte auf mittlere Stufe einschalten



Wasser in den Topf geben



Brühwürfel in das Wasser geben



weiteren Topf auf den Herd stellen und
Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Grießklößchensuppe



Milch in den Topf geben



Butter dazugeben



Salz dazugeben



Milch aufkochen lassen

Grießklößchensuppe



Grieß dazugeben



umrühren ...



... bis sich die Masse vom Topfboden löst
und Herdplatte abschalten



Topf von der Herdplatte nehmen und
ein Ei in die Masse einrühren

Grießklößchensuppe



Masse etwas abkühlen lassen



Tasse mit Wasser und 2 Teelöffeln richten



zweites Ei einrühren



umrühren bis sich ein Kloß bildet

Grießklößchensuppe



Brühe aufkochen



mit den 2 Teelöffeln kleine Klöße vom großen Kloß abstechen



und in die Brühe geben

Grießklöße etwa 5 Minuten in der Brühe kochen lassen – fertig!

Guten Appetit!