

GRIESSNOCKERL

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 20 min

Zutaten (für 5-6 Personen):

50 g Butter
1 Ei
100 g Grieß
eine Prieser Salz
Muskatnuss

Salz für das Kochwasser

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Das Ei hinzufügen, salzen und mit Muskatnuss würzen. Den Grieß dazugeben und gut durchmischen bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig ca. 15 Minuten rasten lassen.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Mit zwei Löffeln Nockerl formen und in das kochende Salzwasser einlegen. 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Grießnockerl werden in Rindsuppe serviert und anstelle der Vorspeise gegessen. Guten Appetit!

GRIESSNOCKERL

Preparazione: 25 min

Cottura: 20 min

Ingredienti (per 5-6 persone):

50 g di burro
1 uovo
100 g di semolino
un pizzico di sale
noce moscata

sale per l'acqua di cottura

Preparazione:

Montare il burro a crema. Aggiungere l'uovo e insaporire con sale e noce moscata. Aggiungere il semolino e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

Portare ad ebollizione una grande quantità d'acqua e salarla. Formare con due cucchiari degli gnocchi e versarli nell'acqua bollente. Cuocerli lentamente per 20 minuti. *I "griessnockerl" vengono serviti in brodo di manzo e si mangiano al posto dell'antipasto.* Buon appetito!

Ricetta di Dorothea Wippel
Raccolta da Elisabeth Wippel