

Urschis



Grünkernnockerl

Zutaten: 50 g Butter
2 Freiland-Eier
2 Eßl. Sahne
100 g Grünkern fein gemahlen
1 gehäufter Eßl. Parmesen
2 Prisen Salz
1 1/2 l Gemüsebrühe

Zubereitung: Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
Die Eier u. die Sahne mit der Butter verrühren.
Das Grünkernmehl, den Parmesen u. Salz untermengen.
Den festen Teig zugedeckt b. Zimmertemperatur ca 30 Min. ruhen lassen.
Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Von dem Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Teelöffel Nockerl abstechen u. in der Suppe bei schwacher Hitze zugedeckt in 20 Min. gar ziehen lassen.
Die Suppe mit den Nockerln servieren.

Übrig gebliebene Nockerl kann man ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren, einfrieren od. auch ohne Suppe genießen.