

Grießnockerlsuppe mit Gemüsejulienne



Menge	Zutaten	Zubereitung
1l	Wasser	Die Brühe in einem flachen, großen Topf zum Kochen bringen.
2 TL	Gemüsebrühe	
30 g	Butter weich	Butter in einer kleinen Schüssel mit der Gabel verrühren.
1	Ei, Zimmertemperatur	Ei, Grieß und Gewürze zugeben und solange rühren, bis keine Butterflocken mehr sichtbar sind. Mit zwei TL kleine Nockerl formen und in die kochende Brühe geben. 20 Minuten gar ziehen lassen, die Nockerl dürfen nicht mehr kochen!
80 g	Hartweizengrieß <u>oder:</u>	
1 Pckg.	Nockerlgrieß	
2 Prisen	Salz	
1 Prise	Muskat	
etwas	Lauch, Karotte, Sellerie	Waschen, schälen, in feine Scheiben schälen und schräg ganz dünne Streifen schneiden. Die letzten 5 Minuten zugeben.
1 EL	Petersilie, gehackt	Direkt vor dem Servieren zugeben.