

Grießnockerl in echter Fleischsuppe



Zutaten:	Zubereitung:
1 Stück Rinder-Suppenfleisch und evtl. Knochen	in einen Schnellkochtopf legen
1 ½ Liter Wasser	
1 Handvoll Suppengemüse getrocknet oder 2 Handvoll Suppengemüse frisch (Karotten, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie)	frisches Suppengemüse in feine Streifen schneiden. Ähnlich wie Streichhölzer, sogenannte Julienne.
1 Eßl Suppenpaste (Gemüse)	aufsetzen. Topf verschließen und 40 – 60 Min kochen lassen, bis das Rindfleisch weich ist. Anschließend das Rindfleisch entnehmen und in feine Stücke schneiden. Die Suppe wieder zum kochen bringen und die Nockerl darin weich köcheln.

Grißnockerl:	
100 g Hartweizengrieß	
1 mittleres Ei	
50 g weiche Butter	in der Mikrowelle weich werden lassen
1 Prise Salz	
etwas geriebene Muskatnuss	alles zu einer homogenen Masse verrühren. Teig mindestens 5 Min quellen lassen. Mit 2 Teelöffeln kleine Nockerl abstechen (Achtung die Nockerl gehen sehr auf). Direkt in die siedende Suppe gleiten lassen. Anschließend 20 Min sanft köcheln lassen. Ergibt ca. 15-20 Nockerl.

Die Suppe mit frischer Petersilie bestreut servieren.