



Kardamom-Grießnockel - 4 Personen, 1 Stunde

1

Den Grieß in einer Pfanne ohne Fett mild rösten, bis er anfängt zu duften, dann abkühlen lassen. Die Brühe mit der Milch, der Knoblauchzehe und der Zitronenschale aufkochen, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Kardamom würzen. Den Grieß unter Rühren hineinrieseln lassen und in 3-5 Minuten einen Grießbrei daraus kochen. Etwas abkühlen lassen.

2

Ei und Eigelb verquirlen und hineinrühren. Die braune Butter ebenfalls unter den Grießbrei rühren, den Brei gut abkühlen lassen.

3

Aus der gekühlten Masse mit 2 nassen Teelöffeln Nockerl formen und in siedendem Salzwasser etwa 8 Minuten ziehen lassen. Die Nockerl mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4

Für die Brösel die Semmelbrösel in der Butter bei milder Hitze bräunen, salzen und pfeffern. Die Grießnockel in den gerösteten Bröseln wenden.

ZUTATEN

- 120 g Hartweizengrieß
- 175 ml Gemüsebrühe
- 175 ml Milch
- 1 Zehe Knoblauch, ungeschält
- 1 Streifen Zitronenschale
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Kardamom, gemahlen
- 1 Stück Ei
- 1 Stück Eigelb
- 50 g braune Butter
- **FÜR DIE BRÖSEL**
- 2 EL frisch geriebene Semmelbrösel
- 80 g Butter
- Salz
- Pfeffer



