

Grießklöße

26.01.2021

Zutaten

3 Eier
120g Butter
180g Hartweizengrieß

Teig

1. Butter mit Eiern und Salz vermischen
2. Grieß beimengen und einige Zeit ruhen lassen
3. Klöße formen

Kochen

Die Klöße in kochende Brühe geben und **20-25 Minuten** bei $\frac{1}{3}$ Hitze mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Die tatsächliche Kochzeit hängt davon ab, wie groß die Klöße geformt wurden und ob sie gefroren waren. Hier wurden 2,5cm große Eiswürfel getestet, die sich beim Kochen auf 4cm ausgedehnt haben.

- Wenn die Brühe noch nicht kocht, fallen die Klöße auseinander
- Lässt man das Wasser zu stark kochen, können die Klöße nicht gleichmäßig durchgaren

Abgewandelt von:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/785771181828416/Griesskloesse-fuer-Suppen.html>