

Grießklöße

Zutaten (mehr als 4 Personen)

Für die Klöße:

- ½ Liter Milch
- ¼ Pfund Butter
- 1 gehäufte Esstafel Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- ca. 1 Pfund Grieß
- 5 bis 6 kleine Eier (M)

Für die Brühe und das Fleisch:

- 1 Suppenhuhn (oder Brust und Keulen)
- ausreichend Wasser
- 1 Bund Suppengrün, Liebstöckel, Salz
- 2 Esstafel Bratfett
- Knoblauchsatz, Paprika edelsüß, Pfeffer
- frische Petersilie

Zubereitung

Das Suppenhuhn wird in reichlich Wasser gegeben und 1½ Stunden mit dem Suppengrün und Salz gekocht.

Parallel dazu wird die Milch warm gemacht und dabei Butter aufgelöst und Zucker und Salz dazugegeben. Wenn die Milch kocht, so viel Grieß mit einem Quirl einrühren, bis sich die Masse vom Boden hebt. Der Topf wird vom Herd genommen und die Eier werden untergerührt. Zwei Personen sind hier angebracht – einer hält den Topf, einer rührt.

Der abgekühlte Teig wird zu kleinen Klößen (Tischtennisballgröße) geformt. Am besten sind dabei die Finger mit Butter eingefettet. Die Klöße werden in der Hühnerbrühe gekocht, bis sie hochkommen. (Leicht sprudelnd weiterkochen – Garprobe) Zum Schluss wird gehackte Petersilie dazugegeben. Das Fleisch wird mit den Gewürzen scharf angebraten.

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Anrichtung s. Bild

