

Rezepte/Lösung
Grießknödel
Beilage

Menge	Zutaten	Zubereitung
¼ l	Milch	aufkochen
50 g	Butter	
1 Prise	Salz	
125 g	Hartweizengrieß	in die kochende Milch einrühren und bei niedriger Temperatur abbrennen, bis sich ein weißlicher Belag am Topfboden bildet und der Grieß sich als Kloß vom Topf löst.
2	Eier	Eier einzeln unter den Kloß rühren, mit Muskat würzen, abkühlen lassen.
etwas	Muskat	
		Mit nassen Händen 6 - 8 Klöße formen
2 l 2 TL	Wasser, Salz	aufkochen, Klöße einlegen und ca. 10 Min. garziehen bis sie oben schwimmen, Temperatur kontrollieren.

Grießtaler/Grießkroketten
Beilage

Menge	Zutaten	Zubereitung
¼ l	Milch	aufkochen
50 g	Butter	
1 Prise	Salz	
125 g	Hartweizengrieß	in die kochende Milch einrühren und bei niedriger Temperatur abbrennen, bis sich ein weißlicher Belag am Topfboden bildet und der Grieß sich als Kloß vom Topf löst.
2	Eier	Eier einzeln unter den Kloß rühren, mit Muskat würzen, Kräuter und Zwiebel untermischen, abkühlen lassen
etwas	Muskat	
2 EL	Petersilie gehackt	
1	Zwiebel gehackt	
		Mit nassen Händen den Teig in 8 - 10 gleiche Stücke teilen und daraus Kugeln formen; Kugeln plattdrücken, so dass Taler mit ca. 5 cm Ø entstehen
2 - 3 EL	Butter	in Bratpfanne erhitzen, Taler von beiden Seiten langsam knusprig braten.