

Grießklösschen-Suppe

- $\frac{1}{4}$ Liter Milch
- 100 gr Hartweizengrieß
- 30 gr Butter
- 1-2 Eier
- Salz
- Muskat
- Reis
- Gemüsebrühe

In die Milch Salz, Muskat und die Butter geben und zum Kochen bringen. Den Grieß langsam einrieseln lassen und stets rühren bis sich die Masse vom Topfboden löst.

Kurz abkühlen lassen und dann die Eier einrühren.

Dann mit 2 Löffel die Klösschen formen und in die kochende Gemüsebrühe geben. Wenn die Klösschen oben schwimmen sind sie fertig.