



Weihnachtsmenü

2. Gang: Grießnockersuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
60 g	weiche Butter	schaumig rühren, nach und nach
120 g	Hartweizengrieß	zugeben, mit
2	Eier	
	Salz	würzen
	Muskatnuss	
½ Bd.	Petersilie	fein schneiden und unter den Teig mischen, Teig 30 Minuten quellen lassen
2	Karotten	schälen, in sehr feine Streifen schneiden
		Probenockerl kochen, mit 2 angefeuchteten Teelöffel Nockerl formen, in kochendes Salzwasser einlegen und halb zugedeckt 15 – 20 Minuten ziehen lassen
		geschnittene Karottenstifte dazu geben, mit
	Petersilie	garnieren

