

Grieß-Schinkenknödel

Zutaten für 1 Brot:

200 g Grieß

500 ml Milch

100 g Butter

3 Eier

100 g Knödelbrot

150 g Schinkenwürfeln

100 g Zwiebel fein

Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

Milch leicht salzen, Butter dazugeben und kurz aufkochen lassen. Grieß in die kochende Milch einrühren, zu einem Brei verkochen und auskühlen lassen.

Knödelbrot mit Schinkenwürfel, Zwiebel anrösten und zusammen mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie in den Grießbrei einrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen. Knödel formen und in schwach wallendem Wasser ca. 15 Minuten kochen lassen.