

## Grießknödel

### Zutaten:

¼ l Milch, 1 EL Butter, 1 TL Salz, 120 g Grieß, 2 Eier, 1 Semmel;

### Zubereitung:

Milch, Butter und Salz aufkochen. Den Grieß einrühren, kurz mitkochen und überkühlen. Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter anrösten. Zusammen mit den Eiern zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kurz stehen lassen, Knödel formen und in kochendes Salzwasser einlegen.

**Tipp:** Schmeckt sehr gut, wenn die Knödel in der Suppe vom Fleisch (Geselchten) eingekocht werden!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!