

# Griessnockerlsuppe

Das ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Mit 2 Nockerln pro Person und Rindbouillon eine leichte Vorspeise. Mit 4-5 Nockerln pro Person plus in der Suppe gedünsteten Karotten und Lauchstücken ein beliebtes, leichtes Mittagessen bei uns, das nach Bedarf und Hunger mit Butterbrot ergänzt werden kann. Auf jeden Fall immer mit Schnittlauch bestreuen!!

Die geformten Nockerln kann man sehr gut einfrieren. Dazu mit gutem Abstand auf eine Frischhaltefolie legen und diese einrollen. Die Nockerlrolle in einem Gefriersack oder einem geeigneten Gefäß einfrieren. Zum Kochen dann ohne Auftauen von der Folie ins heiße Wasser schubsen.

*Zutaten Nockerln (26 Stück, glaube ich, Zeit 30 Minuten inkl. Rastzeit)*

- 1 Ei
- 1 Eischwer Butter, zimmerwarm
- 1 Handvoll glatte Petersilie, sehr feingehackt
- Muskrat gerieben, 1/2 TL Salz
- 2 Eischwer Hartweizengriess







Mit einer Gabel die Butter, Salz, Muskat und die gehackten Petersilie vermischen. Das Ei trennen, und das Eigelb unter die Butter mischen und den Griess unterrühren. Am Schluss das Eiklar unter die Masse ziehen. 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Mit 2 Teelöffeln die Nockerln formen. Wem das zu kompliziert ist, der kann auch mit dem Teelöffel eine Portion abstechen und schnell mit der Hand formen. Die Oberfläche soll schön glatt sein, dann zerfallen sie nicht.

In einem grossen, weiten Topf 5 cm hoch Wasser mit Salz aufkochen. die Nockerln einlegen und 6 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn man fest koch bekommt man eine Art Grießsuppe. Die ist aber auch nicht so schlecht. Nach 6 Minuten ausschalten, den Topfdeckeln auflegen und noch 20 Minuten ziehen lassen. dann haben sie noch meistens einen kleinen, goldgelben, festen Kern der das perfekte Nockerl auszeichnet. Wenn sie den nicht mehr haben, auch wurscht. Weil gut schmecken tun sie immer noch!

*Suppe* (4 Personen, 10 Minuten)

- 25 Nockerln, gekocht
- 1 l Hühner- oder Rindssuppe (=Bouillon)
- 4 Rüebli in Scheiben
- 1 Lauch in 3 cm lange Stücke geschnitten
- Und/oder mehrere Knollenselleriewürfel

- Schnittlauch

Das Gemüse in der Suppe weich kochen. Pro Person 3 Nockerl in den Teller, Gemüse nach Geschmack und mit der heißen Suppe auffüllen. Und mit Schnittlauch bestreuen, den ich diesmal leider vergessen habe :-).

---

## Milzschnitten

Im Moment bin ich wieder mal schwer österreichlastig. Milzschnitten sind eine sehr klassische Suppeneinlage. Früher hat man sie gerne am Sonntag und auch auf Hochzeiten serviert. Sie sind was Besonderes und nicht Alltagsküche, und ich hab sie furchtbar gern. Zumindest als ich noch in Österreich war könnte man sie bei vielen Metzgern sogar fertig kaufen, Milz sowieso. Zu meinem Erstaunen habe ich vor gut einem Jahr festgestellt dass ich jetzt hier in der Schweiz bei einem doch ziemlich gutem Metzger keine Milz bekomme, auch nicht auf Vorbestellung. Ich dachte, das wäre es dann gewesen mit meiner Milzschnittenkarriere. Aber bei meiner Lieblingsfleischquelle-ich traue mich ja gar nicht mehr zu sagen wer, weil vielleicht ist Milz verkaufen ja echt illegal? – habe ich mal nachgefragt, und es geht doch!!!

Für 4 Portionen ( 1 Scheibe ist eine Portion) braucht man ca. 100 g geschabte Rindermilz. Ich habe aber eine ganze Milz gekauft, weil nach Stücken zu fragen war ich dann doch zu schüchtern. Ja, und die war dann gute 500 g schwer!! Milzschnitten kann man zum Glück gut einfrieren. Ich hatte den begründeten und nun bestätigten Versacht, dass ich sie in diesem Haus alleine sehr gerne hab. Aber der Lange hat sie tapfer geschluckt und gesagt man kann sie essen. Meine

wagemutige Nachbarin hat auch eine probiert, und ich muss sagen noch nie hat mir jemand so charmant erklärt dass er etwas von mir Gekochtes nicht mag :-). Aber wurscht, ich gebe bei den Kindern nicht auf und freue mich auf kaltes Wetter, wo ich für mich eine heiße Bouillon mache und meine Milzschnitten reinschnippse.

### Zutaten

- 2-3 Zwiebeln, fein gehackt (120 g)
- 40 g Butter
- 350 geschabte Milz vom Rind ( das blieb übrig, vermutlich kann man bis zu 400 g rausholen)
- 3 Eier (53+)
- 1 gestrichener TL getrockneter Majoran
- Blätter und feine Stengel von einem kleinerem Bund glatter Petersilie, fein gehackt
- ein wenig Muskat
- 1/4 TL Salz
- 1 kg Toastbrot vom Bäcker, in ca. 0.5 -1.0 cm Scheiben
- Butter zum Bestreichen des Blechs/Braten





Die Zwiebeln in der Butter glasig dünsten und kalt werden

lassen. Die Milz leicht klopfen und mit einem scharfen Messer quer durchschneiden. Das war so der schwierigste Teil. Mit einem Löffel – ein billiger, scharfkantiger geht am besten – die Milz ausschaben. Das geht erstaunlich leicht. Die Milz mit den Zwiebeln, Gewürzen und Kräutern mischen und kalt stellen. Das Toastbrot in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Ersatzweise kann man auch 2-3 Tage altes Tessinerbrot nehmen, aber bitte nicht die schwammigen Toastbrote im Plastiksack. Die Milzmasse ca. 1 cm dick aufstreichen. Früher hat man das frittiert, aber das ist dann schon sehr üppig. Darum habe ich sie auf ein gut gebuttertes Blech gelegt und bei 180°C Ober/Unterhitze für 13 Minuten im Ofen gebacken, das ging sehr gut. Aber ich hatte noch bisschen Milzmasse übrig, also habe ich 2 sehr dünne Toastscheiben damit gefüllt und in der kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 5 Induktion) beidseitig in Butter gebraten. Das funktioniert auch, aber man muss zwischendurch einen Deckel auflegen damit die Milz gut durch wird. 2 von den kleinen Stücken habe ich gerade so verputzt, seufz! Und dann 2 Teller Milzschnittensuppe mit Karottenscheiben drin und VIEL Schnittlauch darüber gegessen. Das werde ich wohl so 1-2x pro Jahr machen, wenn es sein muss für mich ganz alleine!

*Die Menge ergibt 14 Portionen, Zeitaufwand ca. 1 h*