



## Grießknödel. Heute mit Speck.

FÜR 4 PERSONEN  
ZUBEREITUNGSZEIT  
CA. 30 MIN

Heute kredenzen wir euch etwas, das selbst Griesgrämige erheitert und Suppenkasper bezaubert.

### IHR BRAUCHT:

50 g Selchspeck  
120 g Dinkel- oder Weizengrieß (gerne, aber nicht zwingend von uns)  
1/4 l Milch  
1 Ei  
Salz

### SO GEHT'S:

Speck in kleine Würfel schneiden und anrösten. Mit Milch aufgießen. Die Masse salzen und aufkochen lassen. Grieß in die kochende Masse einrühren. Abkühlen lassen und das Ei dazu geben. Knödel formen und 5 Minuten offen in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Fertige Knödel in Rinds- oder Gemüsesuppe einlegen. Oder mit frischem Gemüse servieren.