

Polenta-Grieß-Nockerl



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Polenta / Maisgrieß	7 Dekagramm
Vollmilch	370 ml
Hartweizengrieß	7 Dekagramm
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Geriebener Parmesan	1 Esslöffel
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)

Zubereitung:

Milch, Butter und Zitronenschale mit einer Prise Salz, einer Prise Pfeffer und etwas Muskat aufkochen lassen. Den Polentagrieß einrühren und die Masse etwa 10 min. köcheln lassen. Dann den Weizengrieß dazugeben und unter ständigem Rühren nochmals für 2-3 min. kochen lassen. Anschließend die Masse in eine Schüssel umfüllen und überkühlen lassen. Nachher die Eier aufschlagen und gemeinsam mit dem feingehackten Schinken, der fein gehackten Petersilie und dem Parmesan unter die Polentamasse mengen. Für ca. 30 min. kühl stellen. Nun mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen und diese in heißem Wasser (darf nicht kochen) ca. 10 min. ziehen lassen. Als Einlage in einer kräftigen Suppe servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1517-Polenta-Griess-Nockerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at