

# Braune Knödel

## Zutaten

1 l Milch  
125 g Weichweizengries, Geigenmehl oder Mutschelmehl  
1 TL Butter  
3 Eier  
1 Msp. Salz  
etwas Muskatnuss  
Öl oder Fett zum Anbraten



## Zubereitung

Die Milch mit der Butter erhitzen. Den Gries einstreuen, unterrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf zur Seite schieben und etwas ausquellen lassen. Der Griesbrei sollte eine mittelfeste Beschaffenheit haben.

Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eier nach und nach unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Das Öl oder Backfett erhitzen.

Mit zwei Löffeln Nockerl formen und diese in das Fett einlegen. Schwimmend zu einer goldbraunen Farbe ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Braunen Knödel können nach Belieben mit heißer Brühe übergossen als Suppeneinlage gegessen werden.

## Guten Appetit!

**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!