

# Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder [Hühnersuppe nach Omas Art](#). Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.



Grießklößchen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (20 Grießklößchen):** 90 Gramm Grieß | 50 Gramm Butter |  
250 Milliliter Milch | 1 Teelöffel Salz | 1 Ei



Grießklößchen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Butter in der Milch schmelzen. 2. Grieß und Salz vermischen. 3. Milch unter den Grieß rühren und gut vermengen. 3. Masse auskühlen lassen, dann ein Ei unterrühren. 4. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 20 Grießklößchen formen. 5. Die Grießklößchen am besten eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden. 6. Grießklößchen in siedendem (nicht kochendem) Wasser (oder für mehr Geschmack [Gemüsefond](#)) gar ziehen lassen, bis diese oben schwimmen.

Grießklößchen passen zum Beispiel super zu [Hühnersuppe nach Omas Art](#). Jetzt noch mehr [Rezepte mit Grieß](#) entdecken.

**Nährwerte/Grießklößchen:** 45 Kalorien | 2,7 Gramm Fett | 3,7 Gramm Kohlenhydrate | 1,2 Gramm Eiweiß