



VINIDELLAVALLE

Randenconsommé mit Kräuter-Griessnockerl

Für 4 Personen.
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Randenconsommé:

1 Stk. Gekochte Randen (Rote Bete)
1 lt. Wasser
Gemüsebrühe (Granulat oder Paste)
Petersilie

Kräuter-Griessnockerl:

60 gr. Weiche Butter
60 gr. Hartweizengriess
1 Stk. Ei
2 EL. Getrocknete Kräutermischung
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Wasser zum Kochen

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und das Granulat (Paste) beifügen bis es dem gewünschten Geschmack entspricht. Randen schälen, raffeln und zur Gemüsebrühe begeben. Zirka 20 Minuten mitköcheln lassen. Absieben und zum Servieren warm stellen. Die Butter, den Griess und das Ei zu einer gleichmässigen Masse (von Hand) vermengen. Die Kräuter beimischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Griessmasse mit Hilfe eines Teelöffels zu kleinen Nockerl formen und im Salzwasser für 10 Minuten weichgaren. Zwei Nockerl in einem Teller oder Tasse mit der Randenconsommé servieren.





VINIDELLAVALLE