

## Semmel-Grieß-Knödel

### Zutaten:

4 Semmeln vom Vortag  
¼ Becher Sauerrahm  
1 Ei, ¼ l Milch, Salz  
12 dag Butter od. Margarine  
40 dag Grieß



### Zubereitung:

Semmeln würfelig schneiden.

Sauerrahm, Milch, Ei und 1 Prise Salz versprudeln und über die Semmelwürfel gießen.

Butter/Margarine zergehen lassen und dazu mischen.

Zum Schluss den Grieß unterrühren und ca. 20 Minuten zum Ziehen stehen lassen.

Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Grieß-Semmel-Knödel können als Suppeneinlage oder zu Fleisch serviert werden.

Aber auch als süße Variante schmecken sie köstlich: mit Zucker bestreuen und Apfelmus, etc. dazu reichen.