**Grießknödel (salzig)**

z.B. für Ente

125 g starker Selchfond

125 g Milch

95 g Grieß

1 Stk. Ei

1 Stk. Dotter

1 EL Zucker

 Salz

 Muskat

 Gehackte Petersilie

* Fond und Milch aufkochen
* Grieß einkochen
* Mit Salz, Zucker und Muskat würzen und gut ausdünsten lassen
* Noch heiß die Eier einarbeiten und erst nach dem erkalten die Petersilie dazugeben
* Die Knödel in Salzwasser pochieren