

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Grünkernkuchen

Gattung: Grünkern, Heidelberg, Pfannkuchen, Vollwert

---

1/2 Liter	Fleischbrühe,	2	Eier,
250 g	Grünkerngrieß oder -schrot,	4 Essl.	Semmelbrösel,
2	Zwiebeln (gehackt),		Salz,
1	Knoblauchzehe (gepresst),		Pfeffer,
	Butterfett,		Muskatnuss
1	Bund Petersilie (gehackt),		

---

Fleischbrühe zum Kochen bringen und unter kräftigem Rühren den Grünkerngrieß langsam hineinrieseln lassen.

Unter Rühren auf kleinem Feuer etwa 15 bis 20 Minuten quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist und die Masse zusammenhält.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch glasig dämpfen, Petersilie dazugeben und kurz mitdünsten. Etwas abkühlen lassen.

Mit dem Grünkern, den Eiern, den Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss gut vermischen, so dass ein fester Teig entsteht.

Aus diesem mit den Händen handtellergröße, etwa 2 cm dicke Küchlein formen und beidseitig in heißem Butterfett etwa 2 Minuten braten, bis sie schön braun sind.