

Grießbrei

Dieser klassische Grießbrei ohne Ei ist schnell gekocht und einfach lecker.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 l Milch
1 Pr. Salz
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1 unbehandelte Zitrone
oder 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
10 g Butter
125 g Weichweizengrieß

Wie koche ich einen klassischen Grießbrei?:

1 Vorbereiten:

Zitrone heiß waschen und 2-3 Stücke Schale dünn abschneiden.

2 Grießbrei kochen:

Milch mit Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale oder Finesse und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren hineinstreuen. Den Grießbrei bei schwacher Hitze unter häufigem Umrühren 10-15 Min. ohne Deckel quellen lassen. Die Zitronenschale entfernen.

Abwandlung mit Vanilleschote:

Anstelle der Zitronenschale und Vanillin-Zucker 1 Dr. Oetker Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und die Vanilleschote mit dem Mark oder 1 Zimtstange in die Milch geben und mit dem Grieß kochen. Vanilleschote oder Zimtstange vor dem Servieren herausnehmen. Oder 1-2 EL Rosinen mit der Milch aufkochen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Grießbrei als süßes Hauptgericht oder Zwischenmahlzeit, z. B. mit Pflaumenkompott oder frischem Obst servieren.
- Reste von dem heißen Grießbrei auf ein mit Backpapier belegtes Brett streichen, erkalten lassen, in Stücke schneiden, in etwas zerlassener Butter oder Margarine bei schwacher Hitze braten und mit Kompott servieren.

