

Grießbrei

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 1 l Milch
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- ½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale oder abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 10 g Butter
- 125 g Weizengrieß

Wie koche ich einen klassischen Grießbrei?:

1 Grießbrei kochen:

Milch mit Salz, Zucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Butter zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren hineinstreuen. Den Grießbrei bei schwacher Hitze unter häufigem Umrühren 10 – 15 Min. ohne Deckel quellen lassen.

Abwandlung mit Vanilleschote:

Anstelle der Zitronenschale und Vanillin Zucker 1 Dr. Oetker Vanilleschote aufschneiden, 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.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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