

Grießbrei

GRUNDREZEPT



ZUTATEN

60 g Khorasan Grießmehl

500 ml Milch (Kuhmilch, Hafermilch, Mandelmilch, Kokosmilch....)

1 Prise Salz

optional 2 EL Zucker

optional Zimt, Kakao, Vanille oder gemahlene Nelken

ZUBEREITUNG

1. 500 ml Milch deiner Wahl langsam zum Kochen bringen. Die Temperatur etwas reduzieren und den Grieß unterrühren.
2. Den Grieß und die Milch nochmals etwas aufkochen, dann köcheln lassen und 1 Prise Salz und ggf. Zucker hinzugeben.
3. *Optional etwas Zimt, Kakao, Vanille oder in der Winterzeit gem. Nelken hinzugeben.*
4. Den Topf von der Herdplatte nehmen und ca. 5 min quellen lassen.
5. Anschließend den Grießbrei etwas abkühlen lassen und genießen.
6. Als Topping bieten sich Obst, Nüsse, heiße Beeren/Kirschen, Rosinen, Kokos, etwas Marmelade, Joghurt oder Schokodrops an. So kannst du deinen Grießbrei jedes mal ganz nach deinen Belieben anpassen.