

Grießbrei wie bei Oma

Da kommen direkt Kindheitserinnerungen hoch. Warmer Grießbrei mit Zimt und Apfelmus. Lieben wir! Und dieser Grießbrei ist besonders köstlich, weil hier ein Ei zum Einsatz kommt. Das Eigelb macht den Grießbrei extra cremig und der Eischnee sorgt dafür, dass der Grießbrei schön fluffig wird. Das ist Comfortfood pur! Wie und womit ihr den Grießbrei dann genießt, entscheidet ihr. Zimt, Apfelmus, Kirschen – alles ist möglich.

Vorbereitung 5 Min. · Kochzeit 10 Min. · Gesamtzeit 15 Min. · 4 Portionen

Zutaten

800 ml Milch
2 EL Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
80 g Weichweizengrieß
1 Ei
1 guter Stich Butter

Zubereitung

1. Gebt 800 ml Milch, 2 EL Zucker, 1 Pk. Vanillezucker und eine Prise Salz in einen Topf und lasst das Ganze aufkochen. Behaltet den Topf dabei gut im Blick und rührt immer wieder um, sonst brennt die Milch an.
2. Sobald die Milch kocht, rührt ihr 80 g Weichweizengrieß ein und rührt und rührt und rührt und lasst es noch einen Moment blubbern. Dann schaltet ihr den Herd aus bzw nehmt den Topf vom Herd, macht den Deckel auf den Topf und lasst den Grießbrei ca. 5 Minuten ruhen.
3. Dann trennt ihr das Ei und rührt das Eigelb zusammen mit einem großzügigen Stich Butter in den Grießbrei ein. Das Eiweiß schlägt ihr steif und den Eischnee hebt ihr dann unter den Grießbrei.
4. Und jetzt genießt ihr den Grießbrei warm - mit Zimt, Apfelmus, Kirschen – wie ihr mögt.