

Grießbrei

Heute gibts einen absoluten Kindheits-Klassiker... einfach, schnell und immer wieder total lecker. Die Kombinationsmöglichkeiten sind je nach Geschmack total vielfältig und der Grießbrei an sich ist locker und fluffig. Wir essen davor meist eine Suppe oder mittags für die Kinder und mich gibts den auch mal nur mit Apfelmus und Zimt-Zucker als schnelles Essen.



Zutaten (für 4 Portionen):

-
- **750 ml Milch**
 - **75 g Weichweizengrieß**
 - **2 EL Zucker**
 - **1 Prise Salz**

- **1 Stück Zitronenschale**
 - **1/2 Vanilleschote**
 - **1 Ei (M)**
 - **1 EL Butter**
-

Die Milch mit Zucker und Salz in einen Topf geben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote und der Zitronenschale zur Milch geben. Langsam aufkochen lassen. Grieß zugeben und mit dem Schneebesen einrühren, kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Deckel darauf geben und 5 Minuten quellen lassen. Vanilleschote und Zitronenschale entfernen.



Das Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb zusammen mit der Butter unter den Brei rühren, Eischnee unterheben. Nun entweder portionsweise auf Gläser/Schüsseln aufteilen oder einfach im Topf abkühlen lassen. Schmeckt lauwarm super!



Tipp:

- Einige leckere Kombinationsmöglichkeiten: Apfelmus, Zimt-Zucker, Beeren, Fruchtkompott, rote Grütze, Schokoraspel, Marmelade, Himbeersoße...
-