

Grießbrei Grundrezept

Zutaten für 3 Portionen:

- 1 Liter Milch
- 10 EL Weichweizengrieß
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Butter
- 1 Ei (optional)



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz in einen Topf und bringe sie zum Kochen. Du kannst sie nach Belieben mit Vanille, Zimt oder Zitronenabrieb aromatisieren.
2. Rühre den Grieß ein und lasse ihn kurz aufkochen.
3. Schalte die Hitze dann ab und lasse ihn quellen. Rühre die Butter unter.
4. Verteile ihn auf Teller und serviere ihn mit den Toppings deiner Wahl.

Ich koche Grießbrei ohne Ei. Möchtest du es als Zutat ergänzen, so trenne das Ei und rühre das Eigelb sowie das steifgeschlagene Eiweiß unter den fertigen Brei. Sollte dir mal etwas vom Grießbrei übrig bleiben, so kannst du die Reste wunderbar in [Grießschnitten](#) verwandeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

