

Grießbrei einfach selber machen



Zutaten für 3 Portionen:

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

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 10 Minuten

Grießbrei selber machen - so gehts:

1. Gib die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz in einen Topf und bringe sie zum Kochen.
2. Rühre den Grießbrei ein und lasse ihn kurz aufkochen.
3. Schalte die Hitze dann ab und lasse ihn quellen. Rühre die Butter unter.
4. Trenne das Ei. Rühre das Eigelb unter den Brei. Schlage das Eiweiß steif und hebe es ebenfalls unter. Ist dein Grießbrei zu fest, so gib noch etwas Milch hinzu.
5. Verteile ihn auf Teller und serviere ihn mit den Toppings deiner Wahl.

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

