

Grießbrei

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten:

- 1.600 ml Milch (geht auch mit Pflanzenmilch)
- 160 g Weichweizen- oder Dinkelgrieß
- 2 Eier
- 4 EL Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen
2. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren nochmal aufkochen
3. Topf vom Herd nehmen und den Brei 5 Minuten quellen lassen
4. In der Zwischenzeit Eier trennen und Eiweiß steif schlagen
5. Eigelb in den Brei rühren
6. Butter hinzufügen und rühren, bis sie geschmolzen ist
7. Eischnee mit dem Schneebesen von Hand vorsichtig unterheben

Der Grießbrei kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.