

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Milch
Salz
2 EL Zucker
1 EL Butter
80 g Grieß

Mein persönlicher Tipp

Topping Ideen: Ob mit warmen Herzkirschen und Mohn, -Hanf-Nougat und Aronia-Sirup, Apfelmus-Honig-Zimt-Topping - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Waltraud Hofstadler
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus
Omas Küche*

Grießkoch



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Milch, Salz, Zucker und Butter in einem Topf aufkochen.
- Grieß langsam einrieseln lassen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme einkochen, bis ein dicklicher Brei entstanden ist. Wichtig: Gut rühren, damit die Masse nicht anbrennt – je länger
- die Masse gekocht wird, desto dicker wird sie.
- Den Brei in kleine Schüsseln füllen und je nach Wunsch mit Zucker, Zimt oder Kakao bestreuen.