

Grieß mit Beeren



Zutaten

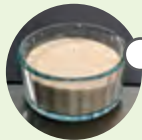
für 4 kleine Portionen



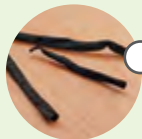
500 ml Milch (1,5% Fett)



2 EL Zucker



80 g Dinkelgrieß



Messerspitze Vanille



250 g Beerenobst



Küchenwerkzeuge

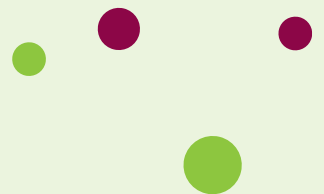


Zeit 15 min

- mittelgroßer Topf
- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Schneebesen

*Variation

Das Rezept kann auch mit einem Ei zubereitet werden. Statt Dinkelgrieß kann auch Weizengrieß verwendet werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Grieß mit Beeren



Zubereitung

für 4 kleine Portionen

- 1** Milch und Zucker in einen Topf füllen und unter Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen.
- 2** Wenn die Milch aufkocht, unter ständigem Rühren den Grieß hinzufügen und die Mischung erneut aufkochen lassen.
- 3** Den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und den Grieß etwa 8 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- 4** Die Vanilleschote halbieren und mit einem Messer die Vanille herauskratzen.
- 5** Die Beeren waschen, ggf. putzen und in Stückchen schneiden.



Tipps+Tricks

- Milch kocht schnell über, daher beim Kochen immer am Herd bleiben. Ein Schneebesen oder Esslöffel kann zusätzlich helfen das Überkochen der Milch zu verhindern.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

