

Grießbrei | Kochbuch Jan



Zutaten

- 1 Bio Zitrone
- 250 ml Milch,
Vollmilch/3,8 % Fett
- 100 ml Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 40 g Weichweizengrieß

1. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und einen gehäuften TL Schale fein abreiben
2. Milch mit Sahne und Zucker in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Grießbrei 5 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Topf vom Herd nehmen und den Zitronenabrieb unterrühren. Grießbrei ca. 5 Minuten ziehen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.