

Grießbrei

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:	So gehts:
<ul style="list-style-type: none">⇒ Milch⇒ Weichweizengrieß⇒ Zucker⇒ Speisestärke⇒ Kirschen inkl. Saft	<p>In Topf 1:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Milch und Zucker in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen2. Sobald die Milch kocht, fügt ihr den Grieß hinzu und lässt das Ganze nochmals aufkochen3. Lasst den Grießbrei bei geringer Hitze 5-10 Min. quellen Achtet unbedingt darauf, dass euch der Grießbrei nicht anbrennt! <p>Parallel in Topf 2:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Gebt die Kirschen inklusive Saft in euren Topf und erhitzt sie bei mittlerer Hitze2. Verröhrt in einem Becher 1 EL Speisestärke mit Wasser3. Dickt mit dem Stärkegemisch den Saft der Kirschen im Topf an4. Lasst die Kirschen noch einmal kurz aufkochen und ihr seid fertig. <p>Serviert euren Grießbrei mit den heißen Kirschen und lasst es euch schmecken!</p> 