

Grießbrei

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Milch
- ⇒ Weichweizengrieß
- ⇒ Zucker
- ⇒ Speisestärke
- ⇒ Kirschen inkl. Saft

So gehts:

In Topf 1:

1. Milch und Zucker in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen
2. Sobald die Milch kocht, fügt ihr den Grieß hinzu und lasst das Ganze nochmals aufkochen
3. Lasst den Grießbrei bei geringer Hitze 5-10 Min. quellen
Achtet unbedingt darauf, dass euch der Grießbrei nicht anbrennt!

Parallel in Topf 2:

1. Gebt die Kirschen inklusive Saft in euren Topf und erhitzt sie bei mittlerer Hitze
2. Verrührt in einem Becher 1 EL Speisestärke mit Wasser
3. Dickt mit dem Stärkegemisch den Saft der Kirschen im Topf an
4. Lasst die Kirschen noch einmal kurz aufkochen und ihr seid fertig.

Serviert euren Grießbrei mit den heißen Kirschen und lasst es euch schmecken!

