

# Griessbrei Grundrezept

## Zutaten für 4 Portionen

- 1000 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 100 g Griess
- 2 Prisen Salz

## Zubereitung

Für den Griessbrei die Milch mit Salz und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Vom Herd ziehen und den Griess mit einem Schwingbesen einrühren.

Die Masse bei niedriger Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder durch rühren.

Den Brei etwas überkühlen lassen und noch warm servieren.

Dazu ein schnelles Apfelkompott aus klein gewürfelten Äpfeln, ein bisschen Wasser und etwas Zitronensaft kochen und wahlweise mit frischem Obst dazu servieren.

