



Anmeldung für alle Termine unter 0451/4082308 des Nachbarschaftsbüro Vorwerk-Falkenfeld

(Außerhalb der Öffnungszeiten bitte auf Anrufbeantworter sprechen, wir rufen zurück)

Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

Buslinie 1 (Peenestieg vor der Tür), Linien 3, 8, 10, Haltestelle Bogenstraße, P am Haus

Weitere Termine immer auf www.gemeinsamtafeln.com / Kochen ohne Grenzen

Grießklöße... ein Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen

125 Gramm Hartweizengrieß, ¼ Liter Milch, 1 Bio-Ei (L), 1Esslöffel Butter, ½ Teelöffel Salz

Zubereitung

- Milch mit Salz und Butter in einem Kochtopf langsam erhitzen, regelmäßig gut durchrühren, da die Milch sich schnell ansetzt
- Wenn die Milch einmal kräftig aufgeköcht ist (Vorsicht, kocht schnell über!)den Grieß mit in die Milch schütten. Kräftig unterrühren, dann sofort den Topf vom Herd nehmen
- Langsam, aber kräftig den Grieß weiter mit der Milch verrühren (unterheben), sodass eine feste Masse entsteht. Nun das Ei unterrühren, sodass der Grießbrei geschmeidiger wird. Nach Bedarf eventuell noch nachsalzen
- Grieß erst ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur, dann eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen
- Zum Servieren mit einem Esslöffel Klöße abstechen