

Griessbrei von fabgsch@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Salzige Variante

100 g Butter	
10 Stück Eigelb	
500 g Reibkäse	Gruyere
300 g Griess	Hardweizengriess
1.5 dl Milch	
5.0 g Muskatnuss	Prisen
5.0 g Salz	Prisen
5.0 g Pfeffer	Prisen
1.0 dl Wasser	Griess mit Milch, Wasser und <salz aufkochen Wenns kocht, Hitze reduzieren und 5 min weiterköcheln Käse, Pfeffer und Muskat dazugeben, sowie Eigelb darunter rühren 5 min Weiterköcheln und servieren