

”
Neulich im
Kühlschrank
“

Hey, was machst
Du noch da?
Bin zuviel gekauft.
Und jetzt?...

444.000 Kilogramm Lebensmittel

jährlich im Reuttener Restmüll*

Unternehmen WIR etwas dagegen

Bewusst einkaufen, richtig lagern, Reste verwerten, haltbar machen, im Restaurant einpacken lassen, auf die eigenen Sinne verlassen, kreativ sein...



Oma´s Grießschmarrn

Zutaten für 6 Portionen

1/2 l Milch

180 g Weizengrieß, grob

90 g Butter

50 g Rosinen

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

Staubzucker zum Bestreuen

Garnierung: Zwetschkenröster oder Apfelmus

Zubereitung

Milch, Butter, Vanillezucker und Prise Salz aufkochen lassen. Grieß einrühren und aufkochen, Rosinen begeben. Masse dick einkochen lassen und anschließend überkühlen. Auflaufform mit Butter ausstreichen, Masse einfüllen, zerteilen und im Backrohr unter wiederholtem Wenden und Zerkleinern goldbraun backen. Mit reichlich Staubzucker bestreut servieren. Am besten schmeckt der Grießschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster als Beilage.

