

Rezept

Campingküche: Grießbrei mit Zimtäpfeln

Ein Rezept von Campingküche: Grießbrei mit Zimtäpfeln, am 25.04.2024

Zutaten

3 Äpfel	1 EL Zitronensaft
½ Vanilleschote	1 l Milch
150 g Weichweizengrieß	4 EL Zucker
Meersalz	3 EL Butter
1 TL Zimtpulver	4 EL saure Sahne (wer mag)

Zubehör

1 großes Schneidebrett	1 Schneidemesser
1 großer Topf	1 Kochlöffel
1 große Pfanne	1 kleine Schüssel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 16 g F, 12 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Milch in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Grieß, 2 EL Zucker, 1 Prise Meersalz und das Vanillemark hinzufügen. Die Grießmilch bei kleiner Hitze 8-10 Min. köcheln lassen, bis sie zum Brei eindickt, dabei ab und zu umrühren.
3. Inzwischen in der Pfanne 1 EL Butter schmelzen. Darin die Äpfel bei mittlerer Hitze 4-5 Min. dünsten. Restlichen Zucker (2 EL) mit dem Zimt vermischen, über die Äpfel streuen und in 2-3 Min. karamellisieren lassen, dabei die Äpfel vorsichtig umrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Die übrige Butter (2 EL) unter den Grießbrei rühren, den Deckel auf den Topf legen und den Brei auf der ausgeschalteten Herdplatte 3-4 Min. ziehen lassen. Mit den lauwarmen Zimtäpfeln und der sauren Sahne, wer mag, servieren.