

GRIESSBREI MIT HEIDELBEERSOSSE

Posted on 14. März 2018



Heute habe ich für euch mein Rezept für Griessbrei mit Heidelbeersosse. Ein Klassiker und bei uns ein wahrer Dauerbrenner. So einfach und lecker...manchmal braucht man gar nicht mehr zum glücklich sein.



Esst ihr Grießbrei auch so gerne? Im Winter ist er warm genossen ein wahrer Seelentröster und im Sommer - kühl genossen- eine leckere Erfrischung. Vor allem ist dieser Grießbrei mit Heidelbeersöße so easy zubereitet. Meine Kinder essen diesen Grieß auch sehr gerne, wenn sie aus der Schule kommen. Und da die Zubereitung so schnell geht, gibt es ihn bei uns auch mal ganz spontan, wenn der kleine Süßhunger kommt oder wir etwas Soulfood brauchen.

Die Menge des Rezepts reicht übrigens für vier mittlere oder sechs kleinere Portionen. Als Alternative zu der Heidelbeersöße aus diesem Rezept, bietet sich hier auch prima meine leckere [Kirschsoße](#) an. Diese passt super zu dem Grießbrei. Die ganz einfachen Dinge sind doch oftmals die besten, nicht wahr?



Zutaten:

(für etwa 4 mittlere oder 6 kleinere Portionen)

Für die Heidelbeersoße:

- 300 g Heidelbeeren, tiefgefroren
- 60-80 g Zucker
- 50 g Wasser
- 1 Tl Speisestärke oder Vanillepuddingpulver
- 1/2 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht

Für den Grießbrei:

- 1l Milch (Vollmilch)
- 200 g Sahne
- 150 g Hartweizengrieß
- 2 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

- ein paar Tropfen Bittermandelaroma oder etwas gerieben [Tonkabohne](#)

Zubereitung:

Zubereitung der Heidelbeersoße:

1. Wasser mit der Stärke kurz verrühren.
2. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Dabei ein gelegentlich, jedoch nicht zu oft umrühren.
4. Für etwa 1 Minute köcheln lassen.
5. Noch im Hinblick auf die Süße abschmecken und kalt oder warm servieren.
6. Die Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank.

Zubereitung Grießbrei:

1. Die Milch und die Sahne in einem mit kaltem Wasser ausgespülten Topf geben.
2. Zucker, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und unter Beobachtung aufkochen lassen.
3. Hartweizengrieß einstreuen und mit einem Schneebesen gut unterrühren.
4. Für einige Minuten sanft auf niedriger Stufe quellen lassen, bis er dickflüssig geworden ist. Dabei ab und zu umrühren.
5. Den fertigen Grießbrei am besten noch lauwarm mit der Heidelbeersoße servieren.

Zubereitung im Thermomix®:

Heidelbeersoße:

1. Wasser mit der Stärke kurz verrühren.
2. Zusammen mit den Heidelbeeren (gefroren), dem Zucker und Vanilleextrakt in den Mixtopf geben, 7 Min./ 100°/ Stufe 1 LINKSLAUF aufkochen.
3. Noch im Hinblick auf die Süße abschmecken und kalt oder warm servieren.
4. Die Soße hält sich für einige Tage im Kühlschrank.

Grießbrei:

1. Den Mixtopf mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Schmetterling einsetzen.

3. Alle Zutaten für den Grießbrei in den Mixtopf geben und für 12 Min./ 90°C/ Stufe 2 quellen lassen.
4. Den fertigen Grießbrei am besten noch lauwarm mit der Heidelbeersauce servieren.



Viel Spaß beim Nachmachen!