

Beeren-Grieß-Brei

Mit diesem Rezept lässt man die Gläsernahrung gerne im Supermarkt stehen. Der Beeren-Grieß-Brei schmeckt den Kleinen viel besser.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|--------|--|
| 200 ml | Säuglingsmilch (oder pasteurisierte Vollmilch) |
| 2 EL | Grieß |
| 2 EL | Himbeeren |
| 60 g | Erdbeeren |
| 1 TL | Butter |

Zubereitung

1. Für den **Beeren-Grieß-Brei** zu Beginn Beeren gründlich reinigen. Anschließend Kleinteile, Blätter und Stiel vollständig entfernen. Beeren in Stücke zerschneiden und mit einem Stabmixer zu einem Brei pürieren. Himbeeren nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb geben, um die störenden Körnchen zu entfernen.
2. Milch in einem Topf erhitzen und den Grieß hinzuschütten. Grieß und Milch einmal aufkochen lassen und weitere 4 Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen, dabei stetig rühren. Der Grieß wird in dieser Zeit aufgehen.
3. Beeren unter den Brei rühren und zum Verfeinern noch Butter hinzugeben. Vor dem Servieren nochmals die Temperatur testen.

Tipp

Der Beeren-Grieß-Brei ist die optimale Beikost ab dem 7. Monat.