



Benötigte Zutaten

500 ml Premium Alpenmilch

250 g Weizengrieß

50 g Premium Teebutter

frische Heidelbeeren

Apfelmus oder Zimt-Zucker

Grießschmarren mit Heidelbeeren

Oder doch lieber mit Apfelmus? Beides steht zur Auswahl: Willkommen im neuen Jahr und herzlich Willkommen in der ORF Salzburg-Fernsehgartenküche. Iris Köck startet mit einem ganz einfachen, aber richtig feinen Rezept ins Jahr 2026. Sie serviert einen Grießschmarren.

Anleitung

1. Die Milch in einem Topf mit einem Esslöffel Butter aufkochen. Anschließend den Grieß mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren.
2. Sobald eine relativ feste Masse entsteht, den Topf zur Seite stellen und den Grieß auskühlen lassen.
3. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den Grieß in Stücke reißen und in die Pfanne geben. Den Grieß mit einem Pfannenwender immer wieder zerstoßen und so lange rösten, bis er goldbraun ist.
4. Kurz bevor der Grießschmarren fertig ist, die Heidelbeeren dazugeben.
5. Mit Apfelmus oder mit Zimt-Zucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten