

Griass_Pflutta

Griaßpflütta

Wàs ma brüücht

1 l Milch

300 g Griaß (ma nimmst als a Packla vu 500g, àwer ma brüücht nìt àlles)

a bitsi Sàlz

➡ Ce dont on a besoin

➡ 1 l de lait

➡ 300 g de semoule (on prend généralement un paquet de 500g, mais on n'utilise pas tout)

➡ un peu de sel



Rezapt

➡ Recette



Dr Liter Milch ìn a Pfànna schìtta.

D Milch wärma, bis sa kocht.

Wenn d Milch kocht, dràb macha vum Fiir un s Griaß driischitta, wahrend àss ma mit'ma Holzläffel dreiht (zimlig energisch).

's gitt schnell a dicka Brühja - do müeß jeder lüega wia-n-ar's garn hât:

- weniger Griass gitt weicha Griaßpflütta
- mehr Griass gitt härta Griaßpflütta

Noh-n-era a Minüta Dreiha ìsch's güet.

Ma kààt's eifàch aso assa, noch wàrm (zum Beispiel mit Äpfelmüeß oder Zwatschgamüeß).

➡ Verser le litre de lait dans une casserole.

➡ Chauffer le lait jusqu'à ébullition.

➡ Quand le lait bout, enlever du feu et y verser la semoule, pendant qu'on tourne avec une cuiller en bois (assez énergiquement).

➡ Ca donne rapidement une épaisse bouillie - là chacun doit voir de quelle manière il la préfère :

➡ moins de semoule donne des Griass Pflütta mous

➡ plus de semoule donne des Griass Pflütta fermes

➡ Après avoir tourné une minute, c'est bon.

➡ On peut le manger simplement tel quel, encore chaud (par exemple avec de la compote de pommes ou de la compote de quetsches).

Griass_Pflutta



Oder ma kààt Bolla ("Pflütta") drüsmàcha un sa ìn a Pfànna mìt Eel lo braagla.

• Ou on peut en faire des boulettes ("Pflütta") et les griller dans une poêle avec de l'huile.

Doc : http://www.alsa-immers.eu/Griass_Pflutta.pdf