

## Zubereitung - Stippgrütze

Es geht in dieser Art der Stippgrütze nicht darum, daß die Stippgrütze gart (sie ist bereits gar), sondern daß sie knusprig brät.

### 1. Schritt

Eine große [Teflonpfanne](#) auf großer Flamme erhitzen.

### 2. Schritt

Die Stippgrütze in grobe Scheiben schneiden, in die heiße Pfanne einlegen und anbraten:



### 3. Schritt

Nach ca. 3 min. mit einem Pfannenwender umdrehen und dann umrühren. Die Scheiben zerfallen dabei:



#### 4. Schritt

Auf fast großer Flamme weiter braten bis sich reichlich braune Kruste gebildet hat. Dabei ca. alle 5 min umrühren, so daß die jeweils am Boden entstandene Kruste nach oben kommt. Insgesamt ca. 30 min. braten und möglichst einen [Spritzschutz](#) verwenden, denn es spritzt ordentlich.



Die fertige Stippgrütze - die kleinen runden weißen Teile zwischendrin sind die Graupen

