



PREDIGTBEZIRK *Matthäus*
in der Pfarrgemeinde West
Sundgauallee 31
79114 Freiburg i. Br.
Tel. 0761-276642
Freiburg, 9. Februar 2025

Matthäus-Kids #63

Der süße Brei

im Geschichtenfenster

vom 9. Februar bis zum 1. März 2025



Der süße Brei

Ein Märchen der Brüder Grimm

Es war einmal ein armes, frommes Mädchen, das lebte mit seiner Mutter allein, und sie hatten nichts mehr zu essen. Da ging das Kind hinaus in den Wald. Dort begegnete ihm eine alte Frau, die wusste seinen Jammer schon und schenkte ihm ein Töpfchen, zu dem sollte es sagen: "Töpfchen, koche", dann kochte es guten, süßen Hirsebrei. Und wenn es sagte: "Töpfchen, steh", so hörte es wieder auf zu kochen.

Das Mädchen brachte den Topf seiner Mutter heim, und nun waren sie ihrer Armut und ihres Hungers ledig und aßen süßen Brei, sooft sie wollten. Einmal war das Mädchen ausgegangen, da sprach die Mutter: "Töpfchen, koche", da kochte das Töpfchen den süßen Brei. Und die Mutter isst sich satt; nun will sie, dass das Töpfchen wieder aufhören soll, aber sie weiß das richtige Wort nicht. Also kocht das Töpfchen fort, und der Brei steigt über den Rand hinaus und kocht immerzu, die Küche und das ganze Haus voll und das zweite Haus und dann die Straße, als wollte es die ganze Welt satt machen, und ist die größte Not, und kein Mensch weiß sich da zu helfen. Endlich, als nur noch ein einziges Haus übrig ist, da kommt das Kind heim und spricht nur: "Töpfchen, steh", da hört es auf zu kochen. Wer aber in die Stadt hinein wollte, der musste sich durch den süßen Brei durchessen.



+++ Kochtipp +++ Kochtipp +++ Kochtipp +++ Kochtipp +++

Rezept für süßen Hirsebrei

Wir haben ein leckeres Rezept für süßen Hirsebrei für euch ausprobiert. Es lässt sich einfach nachkochen. Aber bitte lasst euch von euren Eltern oder Großeltern helfen! Und immer schön rühren, damit die Milch nicht anbrennt und der Brei nicht überkocht!

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Liter Vollmilch
- 150g Hirse, geschält
- (- wenn gewünscht: 50g Rosinen)
- 4 Esslöffel Honig (Akazien- oder Blütenhonig)
- ein Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz

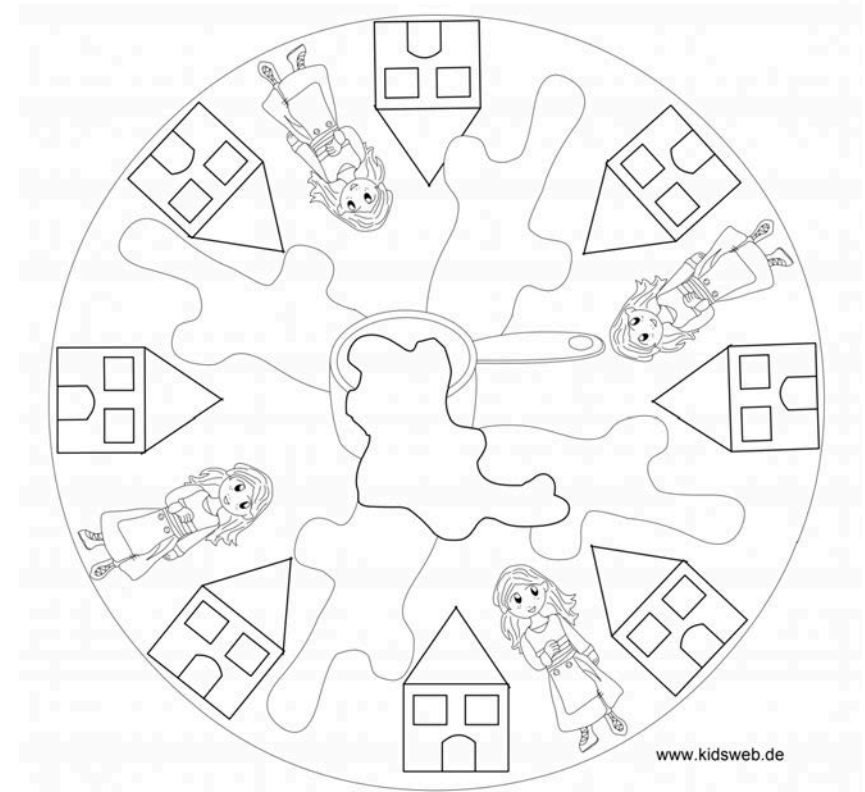
Wenn ihr euren Hirsebrei besonders süß haben wollt, misch ihr gleich zu Anfang Milch und Hirse mit 50g Rosinen in einem Kochtopf. Die Mischung aufkochen lassen und dann 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch schön rühren. Erst zum Schluss mit Honig, Vanillepulver und einer Prise Salz abschmecken.



By Dezidor - Self-photographed, CC BY 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=12751515>

+++ Basteltipp +++ Basteltipp +++ Basteltipp +++ Basteltipp +++

Male das Mandala vom süßen Brei aus und lass den Brei weit über die Häuser fließen!



Weitere Infos und Basteltipps unter
<https://www.ekifrei-west.de/treffpunkte-2/kinder/matthaeus-kids/>
und
<https://familienbildung-freiburg.de/>