

## Ben Horsbrugh: Classic Scottish Porridge

### Zutaten:

110 g Scottish Hafergrütze oder Haferflocken  
275 ml. Milch (oder Wasser oder eine Mischung)  
Eine Prise Salz

### Zubereitung:

Entscheiden Sie zuerst, ob Sie Ihren Porridge mit Wasser, Milch oder einer Mischung der beiden herstellen möchten. Wenn Sie einen cremigen Porridge mögen, verwenden Sie nur Milch. Wenn Sie einen puristischen Geschmack haben, dann nehmen Sie nur Wasser.

Alle Zutaten in einem schweren Topf zusammenmischen und langsam zum Kochen bringen. Rühren Sie die ganze Zeit, bis der Haferbrei anfängt, sich zu verdicken.

Verringern Sie die Hitze, um die Zutaten nicht zu verbrennen, und lassen Sie den Porridge etwa 7 Minuten lang köcheln (oder weniger, wenn der Haferbrei dick genug ist und durchgehend erhitzt wird).

Vom Herd nehmen und 1 Minute stehen lassen. Dadurch kann sich der Haferbrei leicht abkühlen. Den Porridge in warmen Schüsseln mit Ahornsirup, braunem Zucker, Obst und Nüsse oder einem Teelöffel Marmelade servieren.