

Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Kompott:

375 g Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Butter
50 ml Orangensaft	50 ml Portwein	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	50 g Zucker	

Für den Grießbrei:

40 g Grieß	1 Zitrone	100 ml Sahne
250 ml Milch	40 g Zucker	

Für das Kompott:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Portwein, Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Zwetschgen, Vanilleschote und Zimtstange in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten garen.

Für den Grießbrei:

Milch, Sahne, abgeriebene Schale der Zitrone und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß einrieseln lassen, Masse bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Heinz Zwetsch am 28. September 2017