

Grießbrei mit heißen Früchten

Für zwei Personen

Für den Grießbrei:

40 g Hartweizengrieß	1 Zitrone	1 Ei, Eigelb
1 EL Zucker	100 ml Sahne	400 ml Milch

Für die Früchte:

375 g TK-Waldbeeren-Mix	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
1 TL gemahlener Zimt	1 Zitrone	50 ml Orangensaft
50 ml Portwein	50 g Zucker	1 EL Butter

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.

Für die Früchte:

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

Grießbrei mit heißen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 26. April 2018