

## Süßer Grieß mit Kirschragout

### Für 4 Personen

350 ml Kokosmilch	350 ml Kokoswasser	80 g Weizen-Grieß, weich
2 EL Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz
300 g TK Kirschen	1 Zimtstange	5 g Ingwer
2 EL Rohrzucker	4 cl Portwein	Minze

Kokosmilch und Kokoswasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen den Gries einrühren und quellen lassen. Nach ca. 3 min. vom Herd nehmen und in Schalen füllen. Kalt stellen.

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Die entsteinten Kirschen und die Zimtstange dazugeben und den Ingwer in den Topf reiben. Alles ca. 15 min. köcheln lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Grießbrei mit Kirschragout anrichten und mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 11. April 2020