

Feiner Grießbrei mit Ingwer-Himbeer-Kompott

Für 8 Gläschen

1 l Vollmilch	200 g Sahne	Salz
1 Vanilleschote	100 g Hartweizengrieß	70 g heller Rohrzucker
300 g TK-Himbeeren	6 g frischer Ingwer	2 EL Rohrzucker

Milch und Sahne mit einer Prise Salz in einen Topf geben.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark austreichen. Vanilleschote und -mark zur Milch geben und bei kleiner Hitze sacht aufkochen.

Dann den Grieß und Zucker unter ständigem Rühren in die heiße Milch einrieseln lassen. Einmal kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 – 10 Minuten offen, je nach gewünschter Konsistenz, ausquellen lassen.

Die Vanilleschote entfernen.

Grießbrei in 8 heiß ausgespülte Gläser verteilen. Abkühlen lassen.

In einem kleinen Topf 2 EL Wasser erhitzen.

Himbeeren dazugeben, zugedeckt erhitzen, bis die Himbeeren gerade warm sind.

Ingwer schälen und direkt mit einer feien Reibe über die Himbeeren reiben. Die Menge nach Gusto dosieren. Mit Zucker abschmecken. Himbeerkompott und Grießbrei anrichten.

Christina Richon am 29. April 2019