

Liebe im Magen: lockerer Grießbrei mit Himbeersauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Kaltschale. Ich persönlich liebe den Kontrast zwischen cremigem Vanillegrießbrei und fruchtiger Himbeersauce.

- 1 -

Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Mark mit der Milch, Zucker und Salz aufkochen. Grieß mit einem Schneebesen unterrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. 5 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

Himbeeren in einem Topf mit dem Zucker aufkochen, abschmecken und pürieren. Nach Bedarf Sauce durch ein Sieb streichen.

- 3 -

Eier trennen. Eigelb mit Butter in den heißen Grießbrei rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Brei heben. Kurz abkühlen lassen und mit Himbeersauce servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Grießbrei

800 ml Milch
80 g Weichweizengrieß
1 Vanilleschote
2 Esslöffel Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
25 g Butter

Für die Himbeersauce

1 kg TK-Himbeeren
3 Esslöffel Zucker

Manchmal habe ich das Gefühl, Grießbrei ist eine eher stiefmütterlich behandelte Süßspeise. Dabei geht er sehr viel schneller als Milchreis. Und im Vergleich zu Pfannkuchen entfällt lästiges Klappen-Rollen-Schneiden. Mit klebriger Pampe hat er auch nichts zu tun - außer du willst es so.

Ich liebe meinen Grießbrei luftig-locker. Er schmeckt pur schon unheimlich lecker. Du kannst ihn aber auch super aufmotzen mit Zimt und Zucker, Ahornsirup, Pflaumenkompott oder im Sommer mit fruchtiger