Grieß mit Gewürzzwetschgen

Das Rezept Grieß mit Gewürzzwetschgen schmeckt köstlich. In knapp 60 Minuten ist dieses Gericht zubereitet.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Pia-kocht

Zutaten

für den Grieß

100 g	Grieß
750 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
30 g	Feinkristallzucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Orange (Abrieb der Schale)
1 Prise	Salz

für die Gewürzzwetschgen

500 ml	Rotwein
300 ml	Zwetschgensaft
7 Stk.	Pflaumen (groß)
1 Stk.	Zimtstange
1 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Nelke
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Als erstes stellst du einen Topf auf und lässt den Rotwein und den Zwetschgensaft zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen einkochen.

2. Nebenher fängst du mit dem Grießbrei an. Dafür lässt du die Milch mit dem Grieß und dem Zucker unter rühren langsam aufkochen. Die Vanilleschote kratzt du aus und gibst sie zu der Milch dazu.

3. Die Eier trennst du und schlägst das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif. Nachdem der Grieß gekocht hat, nimmst du ihn von der Herdplatte und lässt ihn unter rühren etwas abkühlen.

4. Wenn der Grieß etwas abgekühlt ist, wird das Eigelb unter gerührt. Dazu gibst du den Abrieb der Orangenschale dazu und hebst vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unter.

5. Den Grieß verteilst du nun in kleine Schälchen und stellst ihn in den Kühlschrank.

6. Der Rotwein und Zwetschgensaft sollten nun etwas einreduziert sein und der Zucker sollte, durch sein karamellisieren die Flüssigkeit etwas dicker gemacht haben.

7. Die Pflaumen entkernst du und schneidest sie in beliebig große Stücke. Diese gibst du dann in den Saft und lässt es einmal kurz aufkochen. Die Pflaumen sind fertig, der Grieß steht im Kühlschrank bereit; es kann serviert werden. Guten Appetit!

Tipp

Die Menge des Rotweines kann individuell verwendet weren. Je nach Geschmack etwas mehr oder weniger Rotwein dazugeben.