Schokoladen-Grießbrei

Ein Rezept, das einen echten Dessert-Klassiker auf köstliche Weise variiert: Der Schokoladen-Grießbrei lässt Naschkatzen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 l	Milch
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
140 g	Grieß
160 g	Zartbitterschokolade
3 Tropfen	Zitronensaft
2 Stk.	Eier
150 g	Himbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den Schokoladen-Grießbrei zunächst die Himbeeren putzen und verlesen. Milch mit Zucker und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Grieß hineingeben und einmal aufkochen lassen.

2. Die Temperatur reduzieren und den Grießbrei unter ständigem Rühren (wichtig, damit er nicht anbrennt!) köcheln lassen, bis sich seine Konsistenz verdickt und Blasen entstehen.

3. Den Brei vom Herd nehmen und noch einige Minuten quellen lassen. Währenddessen die Schokolade in feine Stücke brechen und in den Brei rühren, bis sie schmilzt. Zitronensaft einrühren und alles etwas abkühlen lassen.

4. Die Eier trennen und das Eigelb in den lauwarmen (!) Brei rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Brei heben. Den Brei auf Desserttellern anrichten, mit Himbeeren garnieren und servieren.

Tipp

Der Schokoladen-Grießbrei kann - je nach Geschmack - warm oder kalt verzehrt werden.