

Rezept

Flaumiger Grießbrei mit Rhabarberkompott

Ein Rezept von Flaumiger Grießbrei mit Rhabarberkompott, am 11.11.2024

Zutaten

100 g Himbeeren (frisch oder TK)	3-4 Stangen rotstieliger Rhabarber (300-400 g)
100 ml frisch gepresster Orangensaft	40 g (Vanille-)Zucker
1 Vanilleschote	1 Stück Bio-Zitronenschale (4-5 cm)
1 l Milch	50 g Zucker
1 Prise Salz	120 g Weichweizengrieß
2 Eier (M)	40 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°) vorheizen. Für das Kompott die Himbeeren verlesen, abbrausen (tiefgekühlte Beeren auftauen lassen), mit der Gabel zerdrücken und durch ein feines Sieb passieren. Den Rhabarber waschen, putzen, wenn nötig schälen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden (es sollten 250 g sein).
2. Rhabarber in einer flachen Auflaufform verteilen (am besten in einer einzigen Schicht). Himbeerpüree, Orangensaft und Zucker verrühren und so über den Rhabarber gießen, dass alle Stücke überzogen sind. Form mit Alufolie abdecken, Rhabarber 10 Min. im Ofen (Mitte) garen. Die Folie entfernen, etwas vom Saft über die Rhabarberstücke löffeln und in weiteren 10-15 Min. fertig garen (die Stücke sollen weich sein, aber noch nicht zerfallen). Den Rhabarber in dem Sud abkühlen lassen. Das Rhabarberkompott hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.
3. Für den Brei Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Beides mit Zitronenschale, Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben, aufkochen. Den Grieß unter Rühren langsam einrieseln lassen und die Masse bei geringer Hitze in 4-5 Min. andicken lassen (gelegentlich umrühren).
4. Zwischendurch Eier trennen, Eigelbe in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen, Eiweiße steif schlagen.
5. Dann Vanilleschote und Zitronenschale aus dem Brei entfernen, Butter einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und zuerst die Eigelbe unter den Brei rühren, dann den Eischnee unterheben. Mit Kompott servieren.