

Rezept

Grieß mit Karamellsauce

Ein Rezept von Grieß mit Karamellsauce, am 28.04.2025

Zutaten

Topping

125 g Heidelbeeren

50 g Walnusskerne

Karamellsauce

100 g Zucker

30 g Butter

100 g Sahne

2 Msp. gemahlene Vanille

Salz

Grieß

400 ml Milch (3,5 % Fett)

100 g Sahne

60 g Weichweizengrieß

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Für das Topping die Heidelbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken.
2. Für die Karamellsauce 3 EL Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann. Sobald das Wasser verdunstet ist, die Hitze reduzieren und den Zucker in ca. 10 Min. karamellisieren lassen. Dabei nicht mehr rühren und darauf achten, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, sonst schmeckt die Sauce bitter.
3. Den Karamell vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Dann unter stetigem Rühren Sahne, Vanille und 1 Prise Salz zugeben.
4. Für den Grieß Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und bei sehr kleiner Hitze unter stetigem Rühren in 3-5 Min. cremig andicken lassen.
5. Den Grießbrei in vier Schalen anrichten. Je 2 EL Karamellsauce darauf verteilen, mit Heidelbeeren und Walnüssen bestreuen und servieren.