Rezept

Orangengrieß mit Rhabarberkompott

Ein Rezept von Orangengrieß mit Rhabarberkompott, am 19.04.2024

Zutaten

350 g	Rhabarber
1	kleine Bio-Orange
1 EL	Butter
80 g	Hartweizengrieß
4 EL	gehackte Pistazienkerne
2 EL	Honig
1/4 l	Milch
2 EL	Zucker
1	Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber waschen, putzen und die Fäden abziehen, größere Stangen eventuell schälen. Die Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Honig und 3-4 EL Wasser in einen kleinen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und 1-2 Min. leicht köcheln lassen. Das Rhabarberkompott in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

2. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Milch mit der Butter, dem Zucker und der Orangenschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln und bei schwacher Hitze 2-3 Min. ausquellen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, das Ei und den Orangensaft unter den Grieß rühren.

3. Den Orangengrieß mit dem Rhabarberkompott anrichten und mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen.