



Grießflammerie mit Beerensauce

ZUTATEN

½ l Milch
2 EL VZ
1 Pr. Salz
60 g Kristallzucker
80 g Weizengrieß
3 Blätter Gelatine
1 EL Rum
Schale von ½ Zitrone
¼ l Schlagobers

Frischhaltefolie

Himbeersauce:

400 g Himbeeren
3 EL Kristallzucker
1 EL Zitronensaft
Minzblätter zum Garnieren
evt. Hippen



© Langwieder

ZUBEREITUNG

Milch mit Vanillezucker, Salz und Zucker aufkochen. Grieß unterrühren und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten kochen – rühren! Von der Hitze nehmen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in Rum auflösen und unter die Grießmasse rühren. Zitronenschale untermengen und die Masse ca. 30 Min. kaltstellen. Schlagobers schlagen und unter die Grießmasse ziehen.

Eine Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und für ca. 3 Stunden kühl stellen.

Danach stürzen – Folie abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit der Himbeersauce anrichten.

Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft aufkochen – passieren.