

Grießflammerie

mit Himbeersauce

Zutaten (8 Personen)

- › 1 l Milch
- › 120 g Hartweizengrieß
- › 100 g Zucker
- › 40 g Butter
- › 2 Eigelb
- › 2 Eischnee
- › abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Milch mit Zucker, Butter und Zitronenschale aufkochen. Hartweizengrieß einrieseln lassen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren "abbrennen", leicht abkühlen lassen und Eigelb unterrühren.

Steif geschlagenen Eischnee noch unter die lauwarme Masse heben und in ausgespülte (kaltes Wasser) Förmchen abfüllen. Erkalten lassen.

500 g Himbeeren mit etwas Zucker und einem Schuss Rotwein aufkochen, mixen, passieren und erkalten lassen.

Himbeersaucenspiegel mit Tupfen von Joghurtsauce verzieren. Förmchen stürzen und Grießflammerie in die Mitte setzen.

Mit Minze und gehackten Pistazien verzieren.