

Grießbrei mit Himbeersoße

Zutaten für 4-6 Portionen Grießbrei

1	Ei (Größe M)
1l	Milch
3El	Zucker
1Tl	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise	Salz
125gr	Weichweizen-Grieß

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen.
2. Das Eigelb mit 2 El Milch glatt rühren.
3. Die Milch mit Zucker, Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen.
Anschließend direkt den Topf vom Herd nehmen!
4. Unter Rühren Den Weizengrieß einstreuen und noch einmal kurz aufkochen lassen.
5. Das Eigelb unter die heiße Grießmasse rühren und den Eischnee unterheben.

Zutaten für 4-6 Portionen Himbeersoße

750 gr.	Himbeeren (tiefgekühlt)
5El	Zucker

Zubereitung

1. Die Himbeeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und bei geringer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen.
2. Anschließend mit einer Gabel zerdrücken oder pürieren.

