

Grießpudding mit Rhabarber



Rhabarber in Hülle und Fülle

Es ist wieder Rhabarberzeit und die saftigen Stangen sind überall preiswert zu bekommen. Wir haben auch dieses Jahr wieder eine feine traditionelle Kombi ausgewählt: schneller Grießpudding nach "Großmutter Art" mit fein säuerlichem Rhabarberkompott. Der Rhabarber wird in einem süßen Sud von Traubensaft und Vanille nur kurz aufgeköchelt, dann beiseitegestellt. Wenn die Stücke im Sud auskühlen, bleiben diese in Form, d.h. zerfallen nicht. So erkennt jeder am Teller, dass es Rhabarber ist. Wer rote Stangen wählt, erhält etwas zartrosa Rhabarber mit mild säuerlichem Geschmack. Die grünen Stangen sind saurer.

Hier die heutige Rezeptur für **Grießpudding mit Rhabarber**:

Zutaten

- 500 ml Milch
- 60 g Grieß (Weichweizengrieß)
- 1 Biozitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker für den Pudding
- 500 g Rhabarber
- 500 ml Traubensaft, hell (oder Apfelsaft)
- 50 g Zucker (oder nach Belieben weniger) für das Kompott

- 1 Biozitrone, Saft und Schale
- Extra: gehackte Mandeln oder gehackte Pistazien, kleine Minzblätter

Zubereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen. Zitronenabrieb und Vanillezucker hinzugeben.

Den Grieß mit Zucker vermischen und unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze in die kochende Milch einrühren. Grießpudding bei niedriger Hitze für 2 Minuten rührend köcheln lassen. Anschließend den Grießpudding in geölte Gläser oder Formen abfüllen. Auskühlen lassen.

Den Rhabarber waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf Traubensaft mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft aufkochen.

Den Rhabarber zugeben, nur einmal aufkochen lassen und den Topf beiseitestellen. Den Rhabarber im Sud komplett auskühlen lassen.

Zum Anrichten den Grießpudding auf Teller stürzen und mit Rhabarber servieren.

Wer möchte, streut gehackte Nüsse darüber und garniert mit Minze oder Zitronenmelisse.