Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Griessflammerie mit Karamellsoße

Zutaten:

200 ml Milch
40 g Zucker
30 g Hartweizengrieß
50 ml Vanillesoße
1,5 Blatt Gelatine
3-4 cl milder Weinbrand (im Holzfass gereift)
120 ml Sahne

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Erst mit zwei Esslöffel Wasser löschen und dann nach und nach Milch zugeben (vorsichtig!). Solange bei mittlerer Hitze köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat.

Den Grieß in die Karamellmilch einrieseln lassen, Dabei mit einem Rührbesen rühren und alles 1-2 Minuten kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die kalte Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Den Weinbrand (alternativ etwas Wasser oder Espresso) in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine in der warmen Flüssigkeit auflösen. Diese Flüssigkeit mit 50 ml Vanillesoße vermischen und in die Grießmasse einrühren.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Grießmasse in kleine Förmchen abfüllen (oder alles in eine passende Schüssel geben). Im Kühlschrank 5-6 Stunden abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen (3-5 Sekunden) und auf Teller stürzen. Mit Karamell- und Schokosoße servieren.