Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

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.