



Griessköppli mit Rhabarberkompott

Dieses rustikale Dessert kennt man schon lange, es findet sich bestimmt bereits in den Rezeptsammlungen unserer Urgrossmütter. Früher wurde es auch als süsse Mahlzeit aufgetischt. Auch heute noch kann das Griessköppli nebst modernen, raffinierten Dessertkreationen bestehen. Auch der säuerliche Rhabarber muss den Vergleich mit manchen exotischen Früchten nicht scheuen. Zusammen sind sie ganz einfach währschaft und vor allem gut.

Zutaten (4 Stück)

5dl	Milch
1/2	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
1/2	Zitronenschale
65g	Hartweizengriess
50g	Zucker
25g	Butter
1	Eiweiss
1	Prise Salz
2El	Sultaninen
	Zimt
250g	Rhabarber
3-4El	Zucker
	Wasser

Zubereitung

Milch mit Vanillestängel und Zitronenschale aufkochen. Sobald sie leicht köchelt, Griess mit einem Schwingbesen einrühren. Bei kleiner Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei häufig umrühren. Vanillestängel und Zitronenschale herausfischen. Pfanne von der Kochplatte ziehen. Zucker und Butter in Stücken in den Griessbrei einrühren.

Sultaninen grob hacken und untermischen. Leicht auskühlen lassen (ca. 5 Minuten).

Eiweiss mit 1 Prise Salz schaumig schlagen bis es Spitzen bildet. Eischnee unter den Griessbrei ziehen.

Cocottes mit kaltem Wasser ausspülen, leicht ausklopfen und den Griess einfüllen. Mit Haushaltfolie abdecken mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Rhabarberkompott:

Die Rippen auf der Aussenseite der Rhabarber mit dem Sparschäler abziehen, dabei nicht die ganze Haut wegschneiden. Rhabarber zu 1-2cm dicken Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit 1 Ei Zucker vermischen.

1Ei Zucker und 2 Ei Wasser in eine Pfanne geben und kräftig aufkochen bis das Wasser sprudelt. Sobald das Wasser eingekocht ist, beginnt sich der Zucker zu bräunen, das kann sehr schnell gehen. Sobald der Zucker gut haselnussbraun ist, Pfanne von der Kochplatte ziehen und 2Ei Wasser einrühren, damit ein Sirup entsteht. Vorsicht: Der aufsteigende Dampf ist sehr heiss! Rhabarber zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist, aber nicht ganz zerfällt. Dabei mit 1-2Ei Zucker nachsüssen. Rhabarberkompott auskühlen lassen.

Griessköpfli anrichten, mit Rhabarberkompott umgiessen und mit Zimt bestäuben.









