

Grießbrei mit Birnen in Apfel-Ingwer-Sud

4 Personen

ZUTATEN

Für die Birnen:

- 2 reife Birnen
- 1 Stück Ingwer (ca. 3cm)
- 400 ml Apfelsaft
- 1 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1-2 Sternanis

Für den Grießbrei:

- 100 g Weichweizengrieß
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1-2 Kardamomkapseln
- 800 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 25 g kalte Butter
- 1 Handvoll Pistazien, grob gehackt



ZUBEREITUNG

Die Birnen schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

Den Apfelsaft in einem kleinen Topf aufsetzen, Honig einrühren. Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen und zusammen mit den Gewürzen und den Birnen ebenfalls hinzufügen. Bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Birnen und Gewürze herausnehmen und den Sud bei etwas höherer Hitze auf etwa $\frac{1}{4}$ einreduzieren. Birnen zurück in den Sud geben und warmhalten.

Grießbrei mit Birnen in Apfel-Ingwer-Sud

ZUBEREITUNG

Für den Grießbrei den Weichweizengrieß mit Zucker und Salz vermengen. Kardamomkapseln öffnen und die kleinen Körnchen, die sich darin befinden, im Mörser zerstoßen.

Milch, Sahne und gemahlene Kardamom aufkochen. Dabei immer wieder umrühren. Ist die Milch einmal aufgeköcht, die Grieß-Zucker-Mischung einrieseln lassen und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Zurück auf den Herd stellen und nochmals unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt etwa 5 Minuten quellen lassen. Butter unterrühren.

Den Grießbrei in Tellern anrichten. Mit den Birnen belegen, dem Sud beträufeln und mit gehackten Pistazien bestreut servieren.