



Safran-Grießauflauf mit Hollerkoch

Zutaten:

Für den Grießauflauf:

500 ml Milch
60 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Safranfäden oder Safranpulver (in etwas warmer Milch aufgelöst)
120 g Hartweizengrieß
3 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)
1 Pkg Vanillezucker
Abrieb ½ Zitrone
etwas Butter und Semmelbrösel für die Form

Für das Hollerkoch:

250 g Hollerbeeren (Holunderbeeren, frisch entstielt oder tiefgekühlt)
100 ml Rotwein (oder Wasser, wenn alkoholfrei)
100 ml Apfelsaft
50 g Zucker (nach Geschmack)
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Stück Zitronenschale
1 TL Speisestärke (in wenig kaltem Wasser angerührt)

Zubereitung:

Grießauflauf:

Milch mit Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Safran aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren dick einkochen lassen. Vom

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Eidotter unter die lauwarme Masse rühren. Eiklar zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 35–40 Minuten goldbraun backen.

Hollerkoch:

Hollerbeeren mit Rotwein, Apfelsaft, Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale aufkochen. Einige Minuten sanft köcheln lassen. Mit der in Wasser angerührten Stärke binden und nochmals kurz aufkochen. Zimtstange, Nelken und Zitronenschale entfernen.