

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Karamellisierter Grießschmarrn

Koch: Michael Moser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Grießschmarrn

- 900 ml Milch
- 100 g Butter
- 10 g Vanillezucker
- Salz
- Abrieb einer Zitrone
- 180 g Grieß
- 6 Eier
- 180 g Kristallzucker
- 50 g Butter zum Karamellisieren
- 50 g Kristallzucker zum Karamellisieren
- Butter für die Form

Für die Garnitur

- eine Handvoll frische Erdbeeren
- 4 Zweige frische Minze
- Staubzucker

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Grießschmarrn die Milch mit der Butter und dem Vanillezucker sowie einer Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Dann den Grieß und den Zitronenabrieb dazugeben, kurz quellen lassen und anschließend leicht überkühlen lassen (lauwarm weiterverarbeiten).
2. Nun die Eier trennen. Die Eidotter in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen und unter die Grießmasse heben. Das Eiklar mit dem Kristallzucker aufschlagen und ebenfalls unter die Grießmasse heben.
3. Die fertige Masse in eine mit Butter ausgefettete, feuerfeste Form gießen und den Grießschmarrn danach bei 150° C Umluft etwa 50 Minuten im Rohr backen.
4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, vierteln und in eine Schüssel geben. Dann mit Staubzucker und in feine Streifen geschnittener Minze vermengen.
5. Sobald der Grießschmarrn fertig ist, diesen aus dem Rohr nehmen und kaltstellen. Den Schmarrn, wenn er erkaltet ist, in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Zum Karamellisieren die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, den Kristallzucker und die Grießschmarrn-Stücke hineingeben und durchschwenken.
6. Zum Schluss den karamellisierten Grießschmarrn auf einem flachen Teller anrichten und die marinierten Erdbeeren sowie nochmal etwas Staubzucker darüber geben.