# Grießpudding mit Vanille-Sauce



In Vanille-Sauce ertränkt

Ich habe in meinem Leben noch nie einen Grießpudding zubereitet. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern.

Ich kann auch keine schönen Erinnerungen an Grießpudding aus meiner Kindheit beisteuern. Denn auch meine Mutter hat mir nie einen Grießpudding zubereitet. Meine Oma übrigens auch nicht.

Also kann ich leider nicht schreiben, ja, das war früher so schön und der Pudding so lecker …

Hartweizengrieß in meiner Küche ist mir nur bei der Zubereitung von frischer, selbst zubereiteter Pasta bekannt.

Aber dann fiel mir neulich ein, einen Grießpudding zuzubereiten. Keinen Grießbrei. Auf Brei stehe ich nicht so besonders und so ganz betagt bin ich nun auch noch nicht, dass

ich Grießbrei essen müsste.

Also habe ich nach einem Rezept für Grießpudding recherchiert. Gefunden habe ich ein Rezept, das nur die vier Zutaten Milch, Grieß, Ei und Zucker enthielt. Aber ehrlich gesagt war es für mich fraglich, wie man nur mit dem Grieß einen Pudding zubereiten sollte, der nach dem Abkühlen im Kühlschrank erhärtet und dann gestürzt werden kann. Denn in normalen Pudding kommt Stärke. Und die war bei diesem gefundenen Rezept nicht enthalten.

In einem anderen Rezept wurde zumindest das Hinzugeben von etwas Blattgelatine zum Verfestigen des Grießpuddings angeraten. Und das erschien mir dann doch etwas sinnvoller.

Außerdem habe ich den Grießpudding mit etwas Vanille verfeinert. Ich hatte zwar keine echte Vanilleschote vorrätig. Aber bei der geringen Menge Zucker, die in den Grießpudding kommt, ist ein Päckchen Vanillezucker dann schon echt viel. Und er gibt dem Grießpudding ein feines Aroma.

Als süße Zutat zu dem Pudding habe ich eine Vanille-Sauce verwendet. Aber nicht frisch zubereitet, sondern als Convenience-Produkt.

Das Dessert ist sehr lecker. Der Grießpudding schmeckt leicht nach Vanille, hat eine leicht grobe Konsistenz und schmeckt hervorragend. Auch die Vanille-Sauce dazu.

Für 3 Personen:

- 600 ml Milch
- 100 g Hartweizen-Grieß
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Vanille-Sauce (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Viiiiiel Sauce
Milch in einem Topf erhitzen und Grieß sowie die Hälfte des Zuckers einrühren.

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Ei aufschlagen und trennen.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei die zweite Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Grießbrei etwas abkühlen lassen. Auf die Gelatine achten, sie braucht zwar 50 Grad Celsius Temperatur, um zu schmelzen, darf jedoch nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden, weil sie dann ihre Fähigkeit zum Verfestigen verliert. Ebenso muss man

auf das Eigelb achten, das man unterrührt, es soll ja kein Rührei geben.

Eigelb mit 1–2 EL des heißen Grieß in einer Schale glattrühren und dann unter den Grießbrei rühren.

Gelatine dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen.

Eischnee vorsichtig unter den heißen Grießbrei heben.

Grießpudding in drei Puddingformen geben.

Puddingformen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Großzügig Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!