

Grießflameri mit Himbeeren

Zutaten:

4 Blatt	Gelatine
¼ Liter	Weißwein
¼ Liter	Rotwein
Mark einer Vanilleschote	
200 g	Hartweizengrieß
250 g	Zucker
2	Eier
Saft einer ½ Orange	
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
1 Msp	Zimt
1 Msp	Nelkenpulver
300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
1 EL	Speisestärke

Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Weißwein mit Vanillemark und ¾ Liter Wasser aufkochen. Grieß einrieseln lassen, unter Rühren einmal aufkochen. Auf kleinster Stufe in etwa 10 min ausquellen lassen, 200 g Zucker und die Gelatine daruntermischen. Das Ei trennen, Eigelb mit Orangensaft und Zitronenschale verquirlen, unter den Grieß rühren. Das Eiweiß steif schlagen, schnell unter den Grieß ziehen. Die Masse in Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Rotwein mit Zimt, Nelkenpulver, restlichem Zucker und einem ¼ Liter Wasser aufkochen. Himbeeren hinzufügen, zwei Minuten dünsten. Speisestärke in kaltem Wasser verquirlen, unter die Himbeeren rühren und aufkochen. Zum Grießflameri servieren.