

Grießpudding mit Apfel-Trauben-Kompott

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Rispe Trauben, hell	1 - 2 Äpfel	2 Sternanis
1 - 2 Zimtstangen	500 ml Milch	1 Bio Zitrone
30 g Honig	60 g Zucker	250 g Schlagsahne
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	100 g Weichweizengrieß
6 EL gehobelte Mandeln		

Trauben halbieren, Äpfel schälen und in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden.

Sternanis und Zimtstangen in einen Topf geben und kurz erhitzen.

Anschließend mit Milch ablöschen und die Gewürze etwas in der Milch ziehen lassen.

Zitronenschale abreiben und Saft pressen.

In einem weiteren Topf Honig, Zucker, Äpfel und Trauben zusammen mit Zitronenabrieb und Saft erhitzen. Regelmäßig umrühren und alles in 10 bis 15 Minuten zu einem Kompott einkochen.

Sahne steif schlagen und kaltstellen.

Sternanis und Zimtstangen aus der Milch nehmen. Vanilleschoten auskratzen und zusammen mit Salz in die Milch geben.

Wenn die Milch zu kochen beginnt, sofort den Weichweizengrieß in die Milch geben und unter ständigem Rühren Zucker hinzugeben.

Noch einmal kurz aufkochen lassen, dann den Herd ausschalten. Nach 2 bis 3 Minuten den Grießpudding in Gläser portionieren und darauf Kompott aufschichten.

Mit etwas Sahne abschließen und mit Mandeln dekorieren.

Björn Freitag am 21. November 2025