

Rhabarberkompott mit Vanilleeis oder Grießbrei



Rhabarberkompott, da werden Kindheitserinnerungen an meine Oma wach. Genaue Mengenangaben gibt es beim Kompott nicht, da man ja nie weiß, wie viel Rhabarber reif ist. Aber das Rezept ist trotzdem kinderleicht.

Zutaten:	Zubereitung:
Rhabarberkompott: Rhabarber	waschen, schälen und in feine Stücke schneiden. In einen Topf geben.
4 Eßl Wasser	zugeben und unter rühren zum Kochen bringen. Sobald der Rhabarber zerfällt (nach 3-5 Minuten) vom Herd nehmen und in das noch heiße Kompott
Zucker nach Geschmack	einrühren. Machen sie das Kompott nicht zu süß, der säuerliche Charakter des

	Rhabarbers soll noch erhalten bleiben.
Zimt nach Belieben	zugeben. Das Kompott abkühlen lassen.
Grießbrei: 70 g Grieß	und
50 g Zucker	abwiegen und beiseite stellen.
1 Liter Milch	mit
50 g Butter	zum kochen bringen. Sobald die Milch kocht, Grieß und Zucker einrühren. Bei schwacher Temperatur unter rühren langsam weich kochen. Sollte der Brei zu dick sein, noch etwas Milch nachgießen. Den fertigen Brei von der Flamme nehmen und
1 Pck Vanillezucker	
Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone	unterrühren.
2 Eier	trennen. Aus den Eiweiß Eischnee schlagen. In den lauwarmen Grießbrei erst die Eigelb rühren und anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben. Auf 4 Teller verteilen und mit dem Rhabarberkompott warm oder kalt servieren.