

Süßer Grieß mit filetierten Orangen

Zutaten für 4 Personen:

350 ml Kokosmilch

350 ml Kokoswasser

80 g Weizen-Grieß, weich

2 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Orangen

1 Zimtstange

5 g Ingwer

2 EL Rohrzucker

4 cl Portwein

Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Kokosmilch und Kokoswasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen den Gries einrühren und quellen lassen. Nach ca. 3 min. vom Herd nehmen und in Schalen füllen. Kalt stellen.

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Die Zimtstange dazugeben und den Ingwer in den Topf reiben.

Alles ca. 15 min. köcheln lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Grießbrei mit der Sauce und den filetierten Orangen anrichten und mit Minze garnieren.

