



Grießbällchen mit Blaubeeren in Honigmilch



Zutaten

- › 900 ml Milch
- › 300 g Blaubeeren
- › 150 g Hartweizengrieß
- › 60 g Semmelbrösel
- › 1 Ei
- › 20 g Butter
- › 2 EL Zucker
- › 1 Päckchen Vanillinzucker
- › eine Prise Salz
- › 1 Vanilleshote
- › 3 EL Honig



500 ml Milch in einem Topf mit 10 g Butter, Zucker und Salz aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen lassen. Nun mit einem Holzlöffel unter Rühren 1 Minuten kochen und dann beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Vanillinzucker und den rest Butter unterrühren und nochmal kurz rösten. Wenn alles gold/braun ist auf einem Teller verteilen und abkühlen lassen.

Das Ei verquirlen und mit dem Holzlöffel rasch unter den Grießbrei mengen. Den Brei auf der Arbeitsplatte zu einer Rolle formen und gleich große Stücke abmessen. Mit feuchten Fingern ein Stück Grießmasse nehmen und eine Fläche formen, in die Mitte 4-5 Blaubeeren legen. Den Teig zu machen und eine Kugel formen.

In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Kugeln darin in siedenden Wasser ca. 15 Minuten garen und dann vorsichtig heraus nehmen. Die Kugeln in den Bröseln gut wenden.

Die Restliche Milch ca. 400 ml in einem Topf mit Honig erwärmen. Die Vanilleschote halbieren und den Inhalt rauskratzen und auch zu der Milch geben. Alles etwas gut erwärmen.

2 EL Blaubeeren an die Seite legen und die restlichen Beeren mit 2 TL Zucker mit einem Mixstab pürieren.

Auf einem Teller die Bällchen legen und mit der Milch, der Blaubeersöße und den restlichen Blaubeeren servieren.