

Aufgegabelt von Alexander Herrmann

Porridge Deluxe

Stand: 25.05.2022 |Bildnachweis



Zutaten:

- 400 g Kochgetreide
- 300 ml Milch
- 2-3 EL Speisestärke
- Puderzucker
- 1 Apfel, rot
- 1 EL Butter
- 1 Stange Zimt
- 1 Zitrone
- 2 EL eingelegte Rosinen
- 100 g Haselnüsse, geschält, ganz, geröstet
- 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker
- 1 kleine Prise grob geschroteter schwarzer Pfeffer
- 1 Zitrone
- 1 Schote Paprika, rot
- 1 Schale Himbeeren, frisch
- 2 EL Mandeln, gehackt
- 1/2 Schote Vanille
- 50 ml Olivenöl
- 1 Prise brauner Zucker

Zubereitung:

Kochgetreide nach Packungsangabe weichkochen, in einem Sieb abgießen, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Das so vorbereitete Getreide in einen Topf geben, mit Milch knapp bedeckt auffüllen, bei mittlerer Hitze auf dem Herd, unter gelegentlichem Rühren einmal aufkochen, mit etwas Puderzucker

abschmecken und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden. (Konsistenz eines Porridges)

In Schälchen abfüllen und mit einem der folgenden Toppings veredeln:

Topping 1:

Den gewaschenen roten Apfel in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. 2 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, eine Stange Zimt und die Apfelspalten zugeben, leicht anbraten, mit etwas Zitronenabrieb aromatisieren, 2 EL eingelegte Rosinen einrühren, die Temperatur reduzieren, in der Restwärme ziehen lassen und mit etwas Puderzucker abschmecken.

Topping 2:

Haselnüsse (im Ofen vorgeröstet) grob zerstoßen. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit braunem Zucker bestreuen, mit einer kleinen Prise Pfeffer würzen, die Haselnüsse darin karamellisieren lassen und mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln.

Topping 3:

Die Rote Paprika putzen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, die Paprikawürfel zugeben und mit anschwitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, zusammen mit der Schote zu den Paprikawürfeln in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Zuletzt die Himbeeren mit einer kleinen Prise braunem Zucker zugeben, vorsichtig unterrühren, Pfanne vom Herd nehmen und in der Resthitze kurz ziehen lassen.