

## GRIEßFLAMMERI MIT INGWER

Rezept aus Eckhard Witzigmanns Kochbuch: „Meine 100 Hausrezepte“

### Zutaten:

für 4 – 6 Personen

¼ l Milch

1 Prise Salz

40 g Grieß

1 ½ Blatt Gelatine

die abgeriebene Schale von ½ Orange und ½ Zitrone (unbehandelt)

1 EL eingelegter Ingwer

1 Schuß Grand Marnier

¼ l Schlagsahne

50g Zucker

Butter für die Förmchen

### Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, mit einer Prise Salz würzen und den Grieß locker einrieseln lassen. Unter Rühren wieder aufkochen, etwa vier Minuten durchkochen. Abkühlen lassen. Wenn die Masse lauwarm ist, die eingeweichte Gelatine untermischen. Nach vollständigem Abkühlen die geriebenen unbehandelten Zitruschalen, den ganz fein gehackten Ingwer und etwas Grand Marnier einrühren.

Zum Schluss die geschlagene Sahne mit Zucker vorsichtig und portionweise unterheben, damit die Masse schön locker wird. In gebutterte Förmchen füllen und im Kühlschrank völlig abkühlen und sich setzen lassen.

Zum Servieren stürzen - am besten die Förmchen vorher in heißes Wasser tauchen, damit die Butter schmilzt und die Flammeris leicht herausfallen.

Tipp: Zum Abkühlen können Sie Puddingförmchen von 7 bis 8 cm Durchmesser nehmen, aber auch Tassen. Die Schalen der Zitrusfrüchte müssen unbehandelt sein. Vorsichtshalber die Früchte mit kochendem Wasser überbrühen und mit einem Tuch abrubbeln, eh die Schale abgerieben wird.