

Grießnockerl mit Veilchensirup

ZUTATEN GRIESMASSE

- 500 ml frische Milch
- 100 ml Schlagobers
- ½ Vanillestange
- 60 g Weizen- oder Dinkelgrieß
- 2-3 EL Honig
- Prise Blütensalz Veilchensirup und -blüten
- Veilchensirup

ZUTATEN VEILCHENSIRUP

– 1 Woche Ziehzeit

- 500 ml Veilchenblüten Saft von ½ Zitrone
- 500 g Zucker
- 500 ml Weißwein (wenn für Kinder gekocht wird Wasser statt Wein verwenden)

ZUBEREITUNG für den Teig:

Für den Veilchensirup ein Glas (500 ml) mit duftenden Veilchenblüten füllen und Zitronensaft dazugeben. Über Nacht stehen lassen. Dann Zucker und Weißwein (oder Wasser) aufkochen und so lange umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sud in das Veilchenglas füllen und gut verschließen. Das Glas auf den Kopf stellen und 7 Tage dunkel ausziehen lassen. Veilchensirup direkt mit den Blüten verwenden.

Für den Grieß Milch, Schlagobers, eine Prise Salz und die Vanillestange zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Beim Abkühlen Honig unterrühren. Dann den Brei in eine Auflaufform streichen. Mit einem Löffel kleine Nockerl ausstechen und auf dem Teller anrichten. Mit Veilchensirup und Blüten dekorieren und warm oder kalt genießen.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

