

Indischer Rüebli-Griess mit Joghurtsauce

Ein aussergewöhnliches Dessert, das sich auszuprobieren lohnt. Das Rezept lässt sich einfach zubereiten.



2	EL	Ahornsirup	Foto: M. Weiske	ch
7	EL	Butter		
4	EL	Creme double		
3	EL	gehackte Mandeln		
4	EL	gemahlene Mandeln		
0.5	TL	geriebene Muskatnuss		
10	Stk	grüne Kardamomkapseln		
300	g	Naturejoghurt		
4	EL	Rosinen		
800	g	süsse, zarte Karotten		
850	ml	Vollmilch		
4	EL	Weizengriess		

- 1** Waschen, schälen und raffeln Sie die Karotten fein. Mit Milch und den Kardamomkapseln kochen Sie die Rüeblistückchen auf.
- 2** Dann lassen Sie alles auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Rühren Sie dabei immer mal wieder um, damit sich auf der Milch keine Haut bildet. Entfernen Sie danach die Kapseln.
- 3** Erhitzen Sie die Butter und rösten darin die gemahlenen Mandeln und den Griess leicht an. Rühren Sie dann die Karotten-Milch-Masse sowie die Rosinen darunter und lassen alles zusammen unter Rühren nochmals 5 Minuten köcheln. Schmecken Sie die Mischung mit Muskat und Ahornsirup ab.
- 4** Vermischen Sie dann den Joghurt mit der Creme double. Servieren Sie den Rüebligriess mit einem Klecks Joghurtmasse und den gehackten Mandeln garniert.