

## Rømmegrøt



Foto und Übersetzung: Uta Kempf

In ländlichen Gegenden in Norwegen ist es zu Weihnachten Tradition, den kleinen Julenissen eine Schale mit Reisbrei oder Grøt in die Scheune zu stellen, damit sie den Hof bewachen und schützen.

Die wohl bekannteste Grøt ist die **Rømmegrøt**.

Originalrezept und Film <http://www.hvordan.no/27472/hvordan-lage-rommegrot>

### **Zutaten:**

|     |        |                                        |
|-----|--------|----------------------------------------|
| 2   | Becher | Seterrømme (oder saure Sahne) (600 ml) |
| 250 | g      | Weizenmehl                             |
| 600 | ml     | Milch                                  |
| 1   | TL     | Salz                                   |
|     |        | Zimt und Zucker                        |

### **Zubereitung:**

Die Rømme in einen Topf gießen und ein paar Minuten kochen lassen.

Die Hälfte des Mehls unterrühren und alles erwärmen. Die Butter, die sich dabei bildet, abschöpfen. Sie wird später zum Brei serviert. Nach und nach den Rest des Mehls unterrühren und immer wieder die Butter abschöpfen.

Anschließend die Masse mit Milch verdünnen. Dabei ständig weiter rühren. Mit Salz abschmecken, und noch einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Rømmegrøt wird mit Zimt, Zucker und der abgeschöpften Butter serviert, außerdem auch häufig mit geräuchertem Schinken. Dazu trinkt man Himbeersaft.