



Grießschnitten.

 **20 Min.**  **30 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

ml Milch

g Weichweizengrieß

g Zucker

1 Prise Salz

TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

TL Vanillepaste (z.B. von Puda)

Butter zum Einfetten und Braten

Ei(er)

g Weichweizengrieß zum Panieren

TL Roh-Rohrzucker

TL Zimt

- 1 Die Milch bringst du zum Kochen, lass sie dabei nicht aus den Augen, sie kann schnell überkochen und das ist eine riesige Sauerei.
- 2 Den Boden der Form mit etwas Butter einfetten.
- 3 Grieß, Zucker, Salz, Bio-Zitronenabrieb sowie die Vanillepaste – all die schönen Zutaten kippst du jetzt in die Milch – dabei das Rühren mit einem Schneebesen nicht vergessen. Brei bei mittlerer Hitze unter Rühren solange köcheln lassen, bis er sehr dick wird. Hab Geduld... das kann schon mal 2 Min. dauern.
- 4 Grießmasse vom Herd nehmen und in die gebutterte Form füllen, glatt streichen und vollständig abkühlen lassen. Hinweis: Die Masse sollte ca. 2 cm dick sein. Du kannst sie auch in den Kühlschrank stellen, um das Ganze zu beschleunigen.
- 5 Die Grießmasse ist kalt und schön fest geworden? Wunderbar! Dann heißt es jetzt stürzen: Dafür die Form einfach mit der Öffnung nach unten auf die Arbeitsfläche donnern. In einer idealen Welt fällt die "Grießplatte" dabei raus und bricht nicht kaputt. Jetzt kannst du sie kleinschneiden, Größe und Form kannst du dir aussuchen, dickere Streifen eignen sich z.B. gut. Tipp: Wenn du eine größere Menge in einer großen Form zubereitest, ist es besser, erst den Grieß zu schneiden und dann die Einzelteile vorsichtig mit einem Pfannenwender herauszuheben.
- 6 Deine Grießschnitten müssen noch paniert und gebraten werden! Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Eier schlägst du auf und gibst sie in einen tiefen Teller, Eiweiß und Dotter mit einer Gabel verquirlen.

Grießschnitten.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

7 Den Grieß zum Panieren ebenfalls auf einen Teller streuen und dann geht's los: Deine Schnittchen wendest du erst sorgsam in dem Ei, danach im Grieß und so schön umhüllt landen sie direkt in der heißen Butter. Hier lässt du sie bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

8 Die perfekt aussehenden Grießschnitten aus der Pfanne nehmen und noch heiß mit dem Rohrohrzucker und Zimt bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt auch Fruchtkompott z.B. mit Kirschen, Himbeeren oder Pflaumen.