

Grieß-Schnitte mit Birnen-Kompott

Für vier Portionen

500 ml Milch	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
130 g Weichweizengrieß	2 EL Rapsöl	1 EL Butter
3 Birnen	50 g Zucker	1 Zitrone
100 ml Weißwein	1 Zimtstange	1-2 TL Speisestärke
Grieß	Zimt und Zucker	

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanillezucker und dem Zucker aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auf ein flaches Blech streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Birnenstücke mit dem Zucker, Zitronensaft, dem Weißwein und der Zimtstange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Offen 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und beiseite stellen.

Den Grieß in Rauten schneiden und in dem Grieß wenden. Butter und Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Grießschnitten darin goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Grießschnitten mit dem Birnenkompott anrichten und mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Horst Lichter am 21. November 2015