

Griesz-Rezepte

Grundrezept

Einen Liter Flüssigkeit aufkochen. 200-250 g Griesz einrühren. Bei Bedarf eine Prise Salz hinzufügen und ausquellen lassen. Mit zerlassener Butter (nach Geschmack gebräunt) und mit Rohrzucker überstreut servieren.

Grieszstrudel mit oder ohne Schinken

1/2 l Buttermilch, 200 g Griesz, 3 Eier, 30 g Butter, 1/4 Teelöffel Salz, entweder 125 g Schinken und 2 Esslöffel geriebenen Käse oder mehr Käse und kein Schinken.

Die Buttermilch, den Griesz, das Eigelb, die zerlassene Butter, Käse und Schinken gut verrühren. Dann mit dem steifgeschlagenen Eiweiß leicht vermischen. Die Masse eine Weile stehen lassen.

Eine Kastenform einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Teig hineingeben, mit Butterflöckchen, geriebenem Käse und Semmelbröseln belegen und ca. 45 Minuten bei mäßiger Hitze (nicht über 175°) im Ofen goldgelb backen.

Mit pikantem Salat servieren.

Reste in viereckige Stücke schneiden, mit Ei oder Tomatenscheiben belegen und mit Petersilie bestreuen.

Türkischer Grießkuchen

Den Backofen auf 180° vorheizen

Eine Tasse Mehl, 2 Tassen Grieß, 1 Tasse Zucker, eine Prise Salz vermischen. 3 Eier, 1 Tasse Sonnenblumenöl, 1 Tasse Joghurt, 1 Tasse Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver gut verrühren.

Ein etwas höheres Blech (ca. 35 cm Durchmesser) mit zerlassener Butter gut einfetten und die Masse darauf verteilen. 20 - 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen:

600 g Zucker und 500 ml Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen, bis es sirupartig vom Löffel tropft. Den Sirup auf den fertig gebackenen Grießkuchen gießen und 10 Minuten durchziehen lassen.

Grieszflammeri mit Obst

(für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 Personen als Nachspeise)

200 - 500 g Obst in eine Schüssel geben, evtl. süßen. In einen Topf 3/8 l Milch mit 1 Prise Salz geben, abgeriebene Zitronenschale, 1 Pckg. Vanillezucker, 50 g Rohrohrzucker, Ahornsirup oder anderes Süzungsmittel hinzufügen und vorsichtig zum Kochen bringen. 45 g Griesz (ca. 3 Esslöffel) einstreuen und ausquellen lassen. Ein Eigelb unterrühren. Den Brei etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. 1/4 l Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Den Brei über das Obst gießen und noch heiß servieren.

Erikas Flammeri

1l Milch mit 1/4 l Wasser aufkochen. 250 g Griesz einrühren. 1 Packung Vanillepudding und 2 Esslöffel Rohrohrzucker einrühren und ausquellen lassen.

Apfel-Quark-Auflauf

3 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, 100 g Butter, 100 g Rohrohrzucker oder anderes Süzungsmittel schaumig rühren und Eigelb unterrühren. 100 g Griesz vermischt mit 1 TL Backpulver dazurühren. 400 g Quark dazugeben und verrühren. 400 g Äpfel in Scheiben schneiden und in die gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform legen. Geschlagenes Eiweiß unter die Griesz-Quark-Masse heben und alles über dem Obst verteilen. Ca. 30 Minuten bei ca. 150° C mit geschlossenem Deckel backen, evtl. noch bei offenem Deckel weiterbacken.