

## Rezept

# Grießschnitten mit Birnen-Apfel-Kompott

Ein Rezept von Grießschnitten mit Birnen-Apfel-Kompott, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>1 l</b> Milch	<b>1 Prise</b> Salz
<b>4 EL</b> Butter	<b>60 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Hartweizengrieß	<b>2</b> Eier (Größe S)
<b>500 g</b> Äpfel	<b>500 g</b> Birnen
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2 EL</b> brauner Zucker
<b>50 ml</b> Cidre oder naturtrüber Apfelsaft	<b>50 g</b> Honig
<b>1 Prise</b> Nelkenpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit Salz und 1 EL Butter in einem hohen Topf erhitzen. Zucker und Grieß einrieseln lassen, Hitze ganz klein stellen und Deckel auflegen. Den Grieß 10 Minuten quellen lassen.
2. Den Grießbrei in eine Schüssel umfüllen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann die Eier unterrühren. Den Brei in eine kleine Kastenform füllen, kalt werden lassen.
3. Inzwischen Äpfel und Birnen vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien, dann in Schnitze schneiden. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft einer Hälfte auspressen.
4. Braunen Zucker in einen Topf häufen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, Äpfel und Birnen unterrühren. Zitronenschale und -saft, Cidre oder Apfelsaft und den Honig untermischen. Die Früchte bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten zugedeckt weich kochen, aber nicht zerfallen lassen. Mit Nelkenpulver und vielleicht etwas Honig abschmecken.
5. Grießbrei aus der Form auf ein Brett stürzen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Große Scheiben noch einmal halbieren. Übrige Butter in einer großen Pfanne zerlaufen lassen. Grießschnitten darin portionsweise bei mittlerer Hitze pro Seite in 2-3 Minuten goldbraun und knusprig braten. Die fertigen Schnitten im Backofen bei 70 Grad (Umluft 50 Grad) warm halten. Mit dem Kompott servieren.