Rezept

Schwäbische Grießschnitten mit Rhabarber

Ein Rezept von Schwäbische Grießschnitten mit Rhabarber, am 01.06.2025

Zutaten

1 kg	Rhabarber
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2	Eier (Größe M)
	Fett für das Backblech
150 g	Zucker
	½ l Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Weichweizengrieß
4 EL	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Rhabarber schälen, längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit 100 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Kochtopf aufkochen und bei schwacher Hitze in ca. 10 Min. garen. Das Kompott nochmals mit Zucker abschmecken und ca. 2 Std. abkühlen lassen.

2. Für die Grießschnitten Milch mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß einrühren, unter Rühren ca. 2 Min. kochen lassen und vom Herd nehmen.

3. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter den Grießbrei rühren. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Masse heben. Ein Backblech fetten. Die Grießmasse ca. 2 cm dick auf das Blech streichen und ca. 15 Min. auskühlen lassen.

4. Die Grießmasse in Rauten schneiden, etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rauten darin bei mittlerer Hitze portionsweise von jeder Seite ca. 5 Min. braten.