

# Grieß-Schnitte mit Birnen-Kompott

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/09/grieß-schnitte-mit-birnen-kompott/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/09/grieß-schnitte-mit-birnen-kompott/)

## Zutaten für 4 Personen:

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

## Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote 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.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in Stücke schneiden und mit Zucker, Zitronensaft, Weißwein und der Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen und 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 Grieß-Schnitten darin goldbraun und knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Grieß-Schnitten mit dem Birnen-Kompott anrichten und mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 21.11.2015

Prominenter Gast: Claudia Roth