



Griebschnitten

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Grundmenge: 3 Personen

Zutaten Grießbrei:

- 200 g Grieß
- 750 ml Milch
- 20 g Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Eiigelb
- 1 Prise Salz



Zutaten Panade:

- 1 Ei
- ca. 80 g Panade

Zubereitung:

1. Die Milch mit Zucker und Salz aufkochen
2. Topf vom Herd nehmen. Grieß unter Rühren hinzufügen und quellen lassen
3. Butter unterrühren und anschließend das Eiigelb
4. Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen. Brei darin möglichst ebenmäßig verteilen und dann auskühlen lassen
5. Grießbrei mit einem Messer in Stücke schneiden
6. Ei in einer Schüssel verquirlen, Paniermehl auf einen flachen Teller geben
7. Griebschnitten zuerst im Ei und dann im Paniermehl von allen Seiten wälzen
8. Öl in einer Pfanne erhitzen und Griebschnitten darin von allen Seiten goldgelb ausbacken
9. Auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen

Die Griebschnitten können warm oder auch kalt und am besten mit frischem Obst oder Obstsalat genossen werden.