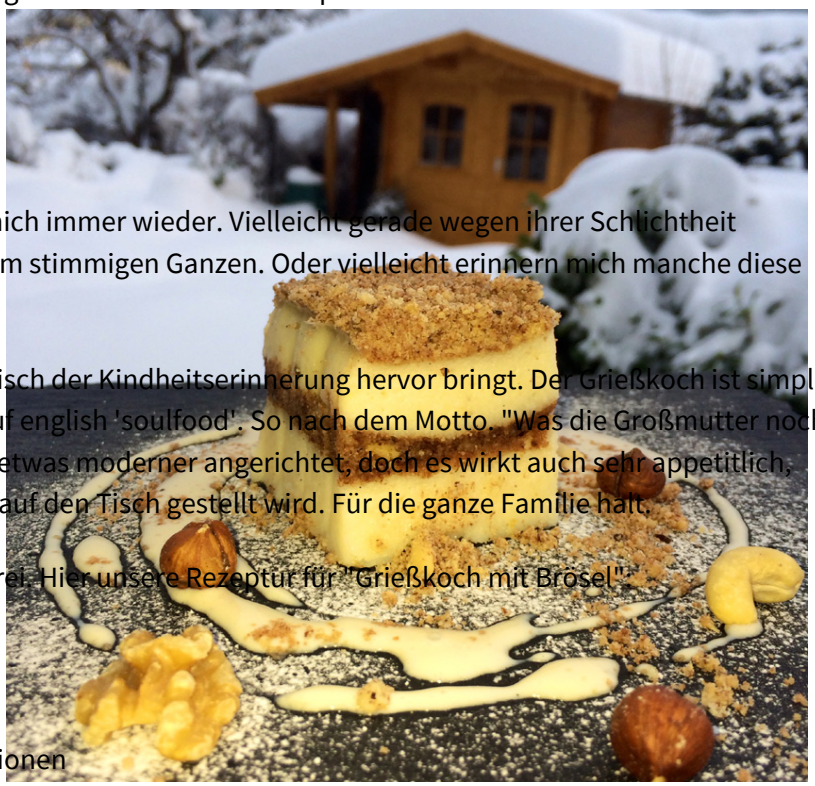
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aus der guten alten Zeit: Grießkoch mit Brösel

[caption id="attachment_11609" align="aligncenter" width="850" caption="Die rustikale Küche des Alpenvorlandes hier sportlich angerichtet"][/caption]



Viele einfache, alte Rezepte überraschen mich immer wieder. Vielleicht gerade wegen ihrer Schlichtheit ergänzen sich deren Komponenten zu einem stimmigen Ganzen. Oder vielleicht erinnern mich manche diese Speisen an meine Kindheit.

Hier habe ich so einen zauberhaften Nachtisch der Kindheitserinnerung hervor bringt. Der Grießkoch ist simple, aber jeder Löffel ist Seelennahrung oder auf english 'soulfood'. So nach dem Motto. "Was die Großmutter noch wusste". Ich habe die Grießschnitten zwar etwas moderner angerichtet, doch es wirkt auch sehr appetitlich, wenn die Auflaufform ganz rustikal mitten auf den Tisch gestellt wird. Für die ganze Familie halt.

Wer möchte gibt noch etwas Zimt in den Brei. Hier unsere Rezeptur für "Grießkoch mit Brösel".

Zutaten

- die Zutaten reichen für 4 kleine Portionen
- 500 ml Milch
- 95 g Grieß
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Butter
- 1 TL Honig
- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 50 g Semmelbrösel oder geriebene Kekse
- 50 g Nüsse, grob gemahlen

Zubereitung

In einem Topf 25 g Butter, 500 ml Milch, Zucker und Vanillezucker, Honig, Zitronenabrieb und den Grieß unter Rühren zum Kochen bringen. Rührend ca. 2-3 Minuten sanft köcheln.
Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen und etwas einfetten. Die Hältfe des Grießkoch in die Auflaufform gießen und gleichmäßig verstreichen.

Nüsse und Brösel miteinander vermischen und die Hälfte davon auf die Oberfläche vom Grieß geben. Dann den

restlichen Grieß in die Auflaufform einfüllen und ebenmäßig verstreichen. Zum Schluss wieder Bröselgemisch darauf verteilen. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank 2 Stunden kaltstellen.
Zum Servieren in 4 Portionen schneiden und mit Vanillesoße oder eingemachten Früchten oder Nüssen reichen.

Tipp: Nach dem Portionieren die Schnitten abgedeckt im Ofen bei 80°C 10 Minuten anwärmen. Warm schmeckt der Grießkoch am Besten.