

Grießschnitten

Die Milch mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß langsam dazugeben. Unter ständigem Rühren einen dicken Grießbrei kochen. Nach dem Abkühlen die zwei Eier einrühren und 1 cm dick auf ein nasses Brett oder Backblech streichen. Die Masse etwa zwei Stunden lang kühl stellen. In einem tiefen Teller ein Ei mit etwas Salz verquirlen. Aus der fest abgekühlten Grießmasse beliebig große Vierecke oder Rauten schneiden und diese im verquirlten Ei wenden. Die Grießschnitten in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Dazu kann man Apfelmus, Zwetschgen- oder Kirschkompott reichen. Zudem passt auch eingewecktes Obst (Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsich usw.) dazu.

Rezept für **4 Personen**

1 Liter Milch
etwas Salz
40 g Zucker
250 g Hartweizengrieß
2 Eier

1 verquirltes Ei
etwas Fett zum Backen

Grünkernküchle

Grünkernschrot und Gemüsebrühe aufkochen und ausquellen lassen. Die anderen Zutaten zugeben. Kleine Küchlein in den Händen formen und in der Pfanne von beiden Seiten in heißem Fett anbraten.

Dazu passen Kartoffeln, Gemüse oder Salat sehr gut! Im Winter kann man die Grünkernküchle auch bestens mit Sauerkraut servieren.

Rezept für **4 - 6 Personen**

160 g geschroteter Grünkern
600 ml Gemüsebrühe
etwas Salz
1 große Zwiebel
1 Lorbeerblatt
125 g Tofu
2 Eier
4 EL Paniermehl
4 EL geriebener Käse
Majoran
Pfeffer
Frische Kräuter

Ein Rezept von


Land Frauen
LandFrauenverband Südbaden
LandFrauenbezirk Lörrach