

Mohn-Grießschnitten mit Orangenkompott

Grießschnitten sind im Schwabenland ein beliebtes süßes Hauptgericht. Hier werden sie für die „Sternenküche“ zu Weihnachten mit Mohn abgewandelt und als Dessert serviert. Natürlich kann man das Rezept auch das ganze Jahr über verwenden. Dann einfach nur ein Obst der jeweiligen Jahreszeit verwenden. Wenn Kinder oder Erwachsene, die keinen Alkohol vertragen, mitessen, muss man den Grand Marnier weglassen.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 35 g Mohn
- ▶ 375 ml fettarme Milch
- ▶ 100 g Schlagsahne
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 100 g Hartweizengrieß
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 2 Orangen
- ▶ 1/4 l Orangensaft
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ etwas Zimt und Vanillinzucker
- ▶ 2 TI Grand Marnier (Orangenlikör)



Zubereitung:

- ▶ Mohn, Milch, Sahne und Zucker aufkochen.
- ▶ Den Grieß einstreuen, unter Rühren leicht kochen lassen.
- ▶ Solange kochen, bis die Masse dick wird. Butter unterrühren.
- ▶ Den Brei in eine gefettete Form streichen und erkalten lassen.
- ▶ Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen und in Orangenschnitze teilen.
- ▶ Orangensaft mit Zucker, Zimt und Vanillinzucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen, die Orangenfilets dazugeben und mit dem Likör abschmecken.
- ▶ Aus der Grießmasse Sterne ausstechen.
- ▶ Auf einem Dessertteller mit dem Orangenkompott anrichten.