

Gebratene Grießschnitten, Petersilien-Soße, Topinambur

Für 4 Personen:

Für die Grießschnitten:

500 ml Milch	Salz	Currypulver
1 Prise Zucker	100 g Hartweizengrieß	50 g Parmesan
3 EL Maisstärke	Butterschmalz	

Für Gemüse und Sauce:

1 Bund glatte Petersilie	500 ml Milch	2 Zwiebeln
600 g Topinambur	4 EL Butter	Salz
2 TL Maisstärke	Muskat, frisch gerieben	

Für die Grießschnitten Milch in einen Topf geben mit etwas Salz und Curry sowie einer Prise Zucker abschmecken und aufkochen, Hartweizengrieß einrühren und ca. 5 Minuten unter Rühren leicht köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen, den Parmesan fein reiben und unter den warmen Grießbrei rühren.

Ein tiefes Backblech ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Grießbrei darauf ca. 2-3 cm hoch ausstreichen und kalt werden lassen (mindestens 1 Stunde).

Für die Sauce die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Petersilie und die Hälfte der Milch in ein Pürrierbecher oder einen Mixer geben und fein pürieren.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Topinambur unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Grobe Stellen mit einem Gemüsemesser abschälen.

Die Knollen der Länge nach vierteln.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen, eine gewürfelte Zwiebel und Topinamburviertel zugeben und ca.

15 Minuten dünsten, mit Salz würzen.

In einem Topf mit restlicher Butter eine gewürfelte Zwiebel anschwitzen.

Die Stärke und restliche Milch verrühren und zu den Zwiebeln geben. Ebenfalls die Petersilienmilch angießen und alles aufkochen. Ca. 6-8 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die erkaltete Grießmasse in Rechtecke (ca. 7 x 3 cm) oder Rauten schneiden.

Maisstärke in einen tiefen Teller geben und die Grießschnitten darin von beiden Seiten wenden.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Grießschnitten darin nach und nach von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Grießschnitten und Gemüse auf Teller geben und die Sauce angießen.

Jacqueline Amirfallah am 14. Dezember 2022