



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Mamounie – Syrischer Griespudding

Grießbrei scheidet ja die Geister. Die einen mögen ihn, die anderen nicht.

Ich gehöre zur „Möger“ Fraktion. Mein Mann und ich sind ja beide in den 70ern Kind gewesen und haben uns als Teenager in den 80ern die Hörner abgestoßen. Zu den kulinarischen Highlights unserer Jugend gehörte Dosenobst. Als gepflegte Frisch-Kocher und Kulinarische Gourmands haben wir uns irgendwann mal gegenseitig gestanden, dass wir beide eine Schwäche für Dosen-Pfirsiche haben. Eine Ehe, die das aushält, ist für die Ewigkeit gemacht. Heute machen wir manchmal Grießbrei oder Milchreis mit Dosenpfirsichen. Und wir haben diese perverse kleine Liebe an unser Kind weiter gegeben. Ein Teufelskreis der Dosenpfirsich Liebhaberei.

Was das mit Syrien zu tun hat? Gar nichts. .-)

Nur dass mir das Grießbrei Rezept gut gefallen hat weil es an dunklen Pfirsich-Geheimissen und Kindheitserinnerungen rührt.

Mamouni wird mit gehackten Pistazien serviert. Dazu könnt ihr natürlich (sauteure) ungesalzene und bereits geschälte Pistazien kaufen. Oder ihr macht es wie ich. Ich kaufe günstige gesalzene Pistazien gleich Paketweise. Und abends beim TV-Gucken pule ich die aus. Ich bin da recht diszipliniert und esse keine. Alle wandern in einen Sack und werden fürs Backen und Süßspeisen verwahrt. Nur der Mann darf nicht dabei sein. Der nascht zu viele. Ich mag gerade die fein salzige Note in Kombination mit Süße. Und günstiger ist es auch.

Wie alle orientalischen Süßspeisen ist das Rezept sehr süß! Wer das nicht mag, reduziert den Zucker ODER fügt einfach (typisch syrisch) Granatapfelmolasse hinzu. Das ist eingekochter Granatapfelsaft. Supersauer. Toll für Dressings. Oder eben als Soße über sehr, sehr süßem Griesbrei.



Zutaten ca. 4 Portionen

- 1 Tasse Gries
- 1 Tasse Zucker
- 4 Tassen Wasser
- 2 TL Zimt
- 4 TL vegane Butter oder Margarine
- Handvoll Pistazien

1. Die Pistazien hacken.
2. Alle Zutaten bis auf die Pistazien vermischen und in einem Topf unter Rühren aufkochen bis der Grießbrei andickt.
3. Auf vier Schüsseln verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Am besten heiß essen.

