

Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott

Zum echten Westfälischen Grießpudding gibt's Rum-Rosinen und Kompott – wir kombinieren beides! Und der Grieß wird in Strudelteig gewickelt – keine Panik, das geht ganz einfach! Dann nur noch frittieren – und schlemmen.



Portionen: 6 Grießpäckchen

Vorbereitung: 1 h 45 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 2 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Strudelteig:

- 150 g Mehl Type 550
- Salz
- 90 ml Wasser
- Reichlich Sonnenblumenöl

Zutaten für die Grießfüllung:

- 700 ml Milch
- 160 g Zucker
- Salz
- 140 g Weichweizengrieß
- ¼ TL Vanillepaste

- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Zutaten für das Sultaninenkompott:

- 150 g Sultaninen
- 250 ml Wasser
- 30 g brauner Zucker
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- Optional: 1 EL Rum (nach Belieben)

Außerdem:

- Frittierfett
- Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Backform von 20 x 20 cm

Zubereitung:

- **Für den Strudelteig** Mehl, eine Prise Salz und das Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts fünf Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Teig in sechs gleichgroße Stücke teilen und zu runden Bällchen formen.
- Teigbällchen in einen tiefen Teller legen und mit reichlich Sonnenblumenöl begießen – es sollte etwa bis zur Mitte der Teigbällchen reichen. **Tipp:** Das Öl muss nicht verschwendet werden, es kann nachher beispielsweise zum Ausbraten der Grießpäckchen verwendet werden.
- Teigbällchen im Öl wenden und anderthalb Stunden ruhen lassen, dabei immer mal wieder im Öl wenden.
- In der Zwischenzeit **für die Grießfüllung** die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen.
- Unter ständigem Rühren den Grieß einrieseln lassen und unter Rühren kochen, bis die Masse eindickt, etwa ein bis zwei Minuten.
- Vom Herd ziehen, Vanillepaste und Zitronenschale unterrühren und den Grießbrei in eine Backform von 20 x 20 Zentimetern gießen.
- Sobald der Grießpudding nicht mehr kochend heiß ist im Kühlschrank festwerden lassen.
- **Für das Sultaninenkompott** Sultaninen, Wasser und Zucker aufkochen und fünf Minuten ohne Deckel sprudelnd kochen lassen.
- Vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Zitronensaft und Rum unterrühren und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Frittierfett auf 180 °C erhitzen.

- Grießfüllung in 12 Rechtecke schneiden.
- Jeweils ein Strudelteigbällchen auf der Arbeitsfläche zu einem hauchdünnen Kreis ausziehen, mit jeweils einem Stück Grießfüllung belegen und mit dem Teig einschlagen. Dabei die Ränder gut andrücken.
- Portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken, aus dem heißen Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Die Grießpäckchen schmecken am besten frisch, können aber sowohl heiß als auch bei Zimmertemperatur serviert werden.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rosinenkompott anrichten – **Mahlzeit!**