

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Grießhalwa (Sooji Halwa)

Zutaten für 6 Portionen:

300 ml Milch
150 g Zucker
0,1 g Safran
4 EL Ghee, ersatzweise Butterschmalz
150 g Weizengrieß
1 ½ EL Rosinen
3 EL Mandelstifte
1 TL Kardamompulver

Zubereitung:

Milch mit 200 ml Wasser, Zucker und Safran in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und etwa 1 Min. kochen lassen. Beiseite stellen.

In einem Topf Ghee erhitzen und Grieß bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. goldbraun anrösten. Dabei ständig rühren, damit der Grieß gleichmäßig bräunt.

Rosinen waschen und trockentupfen. Gesüßte Milch, Rosinen, Mandelstifte und Kardamom zum Grieß geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 3 Min. kochen lassen, bis die Masse eindickt.

Sooji Halwa in Dessertschälchen verteilen und warm oder kalt servieren. Je kälter das Dessert wird, umso fester wird es auch.

Tipp:

Sooji Halwa ist die am häufigsten gegessene indische Nachspeise.

Hübsch sieht es aus, wenn Sie das Halwa mit Rosinen, Pistazien, Mandeln oder auch etwas Obst garnieren. Der Grießpudding hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.