

Chriesibrägel

Zutaten für ca. 4 Personen

¾-1 kg Kirschen
3 El Zucker
Wasser
1 Prise Salz
1 El Mehl
2 dl Milch oder Rahm
200 gr Brot (altbackenes, mindestens vom Vortag)
ca. 3 El Butter

Zubereitung

Chiesi entstielen, waschen, entsteinen und mit Zucker und Wasser (knapp bedeckt) weichkochen, bis sie leicht platzen.

Mehl mit Schaumbesen in kalte Milch einrühren, unter ständigem Rühren (damit sich keine Klümpchen bilden) aufkochen bis die Milch eindickt.

5 Minuten leicht köcheln lassen – ab und zu umrühren.

Mit einem Löffel Kirschensaft tröpfchenweise unter kräftigem Rühren in die verdickte Milch geben. Sobald die Mehlmilch leicht flüssig wird, in die Kirschen einrühren. Nochmals 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Brot in kleine Würfel schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze hellbraun bähen (rösten). Wer Brotrinde nicht mag, wegschneiden.

In lauwarmen oder erkalteten Chriesibrägel geben, ca. 2 Minuten und anrichten.

PS: Chriesibrägel kann auch als Dessert gegessen werden. Bei uns war es eine Hauptmahlzeit. Zu Grossmutter's Zeiten hat die ganze Familie den Chriesibrägel mit einem Löffel aus einem Topf gegessen.

Friedy Trottmann