

Vogelheu oder Brotrösti (für 4 Personen)

800 gr	Brot, altbacken (1-2 Tage), gewürfelt
4	Eier
3 dl	Milch
100 gr	Butter
50 gr	Zucker
2-3	Äpfel, z.B. Idared, gerüstet, in feine Schnitze oder Stücke geschnitten
	Salz
	Pfeffer
	Zimtzucker zum bestreuen

Zubereitung

In einer grossen Bratpfanne das Brot in der heissen Butter leicht gelblich rösten. Apfelstücke und die Hälfte vom Zucker hinzufügen und mit braten. Wenn das Brot schon sehr trocken ist, die Brotwürfel vorher mit etwas kochender Milch übergiessen und einige Minuten stehen lassen, bevor man sie in der Butter röstet. Die Eier mit dem Salz und Pfeffer und der Milch verrühren. Die Eiermilch über das Brot giessen und alles so lange drehen und wenden, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Kompott oder Apfelmus servieren.

Eine weitere, würzigere Variante wird an Stelle von Apfel und Zucker mit Speck- oder Schinkenwürfel (200 Gramm) gemacht. Das Gericht wird zusammen mit Saisonsalat serviert.

Vorbereitungszeit: ca 10 min.

Kochzeit: ca 20 Min

Vogelheu ist ein altes Rezept, das satt macht und immer gut schmeckt. Es eignet sich sehr gut, wenn altes Brot (1-2 Tage) vorhanden ist, das Haushaltbudget knapp wird, es einfach schnell gehen muss oder einem der „Gluscht“ packt.

Rezept eingereicht von DRS 1-René Berger.
November 2012