

Aus alten Büchern: Arme Ritter



Alte Rezepte: Arme Ritter

„Arme Ritter“ oder „Rostige Ritter“ bezeichnen eine traditionelle süße Speise aus Brötchen. Die Brötchen werden in süßer Milch eingeweicht, in Ei und Brösel gewälzt und anschließend knusprig ausgebacken. Mit Zimtucker serviert, zählen die goldgelben Schnitten bis heute zu den kulinarischen Evergreens, die mit Apfelmus oder Vanillesoße traumhaft gut munden.

Ich habe in den letzten Jahren einige Varianten in alten Kochbüchern gefunden. Darunter auch unter der Bezeichnung Kartäuserklöße oder Povesen. Eine meiner Lieblingsvarianten ist folgende:

Arme Ritter mit Vanillesoße & Apfelkompott

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 3 Brötchen, altbacken
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 ml Eierlikör
- 50 g Zucker
- ½ TL Vanillepulver
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200 g Semmelbrösel + Abrieb der Brötchen
- 3 Eier, verquirlt

Extra:

- 2 TL Zimt, gemahlen
- 100 g Zucker
- 500 g Bratfett

Zubereitung

Vorbereitung: Mit einer feinen Reibe die dünne goldbraune Rinde von den trockenen Brötchen zu Semmelbröseln abreiben. Die Brötchen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Milch mit Sahne, Eierlikör, Vanillemark, 50 g Zucker und Zitronenabrieb mixen. Die Brötchenscheiben in diese Milchlösung nacheinander kurz zweimal eintunken. Dann alle Scheiben auf Backpapier legen. Ruhen lassen bis der Dessertgang serviert werden soll.

Finale: Die Brötchenscheiben zuerst in gut verquirlten Eiern tunken und abtropfen lassen. Anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Das Bratfett in einer Pfanne erhitzen. Dann die Brötchen darin schwimmend 5-7 Minuten beidseitig goldbraun ausbacken. Mit einer Zange aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

100 g Zucker und Zimt mischen. Die noch warmen Arme Ritter darin wälzen.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße und Apfelkompott