



Erdbeer-Rhabarber Kaltschale und „Armer Ritter“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der frische, warm-kalte, sommerliche Genuss mit knusprigem „Armen Ritter“

Zutaten

- Für die Kaltschale:
- 600 g frische, geviertelte Erdbeeren
- 300 g geputzter Rarbarber in Stücken
- 1/4 l trockener Weißwein
- 80 g Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Etwas Speisestärke
- Für den Armen Ritter:
- 2 altbackene Brötchen in 2cm dicken Scheiben
- 1 frische, ausgekratzte Vanillestange
- 175 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 50 g Zucker mit 1 gehäuften TL Zimt gemischt
- 30 g Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kaltschale:

Schritt2

Die vorbereiteten Rarbarber Stücke zunächst mit dem Zucker und

Schritt3

100 ml Wasser, 15 - 20 min. leise, bei geschlossenem Deckel köcheln lassen; anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Schritt4

Danach etwa 400 g der vorbereiteten Erdbeeren

Schritt5

(200 g für die Einlage)

Schritt6

und den Zitronensaft dazu geben und alles einmal kurz „aufstoßen“ lassen Mit etwas 2 Tl Speisestärke (Mondamin) sämig binden. Zurückziehen und erkalten lassen und erst jetzt den Weißwein unterrühren; gut durchkühlen lassen.

Schritt7

Der Arme Ritter.

Schritt8

Die Milch mit den Eiern und der Vanille verklappern; die braune Kruste

Schritt9

(wenn vorhanden) der altbackenen Brötchen mit einer Küchenreibe entfernen, abreiben,.

Schritt10

In 2cm dicke Scheiben schneiden und ca.10 min. gut einweichen,

Schritt11

1 - 2 Mal wenden.

Schritt12

Danach in brauner Butter goldgelb, knusprig heraus brate, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in Zimt-Zucker wälzen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die gut durch gekühlte Kaltschale in ebenfalls gut gekühlten, tiefen Tellern mit den verbliebenen frischen Erdbeeren anrichten.

Schritt15

Gern gebe ich je 2 cl Eierlikör darüber und ergänze mit 2 Scheiben Armer Ritter.

Rezeptart: Kalte Suppen **Tags:** einfach, erfrischend, farbenfroh, kalt, preiswert, saisonal, schnell, sommerrezepte, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-kaltschale-und-armer-ritter/>