Rezept

Øllebrød mit Schmand und Beeren

Ein Rezept von Øllebrød mit Schmand und Beeren, am 12.10.2024

Zutaten

Porridge

- **½** Zitrone
- **170 ml** dunkles Bier (z. B. Stout)
- **¼ TL** gemahlener Kardamom
- Salz
- **125 g** Roggenbrot
- **30 g** Zucker
- **½ TL** Zimtpulver

Topping

- **100 g** Schmand
- **80 g** Brombeeren (ersatzweise Johannisbeeren oder TK-Beeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Für den Porridge die Zitrone auspressen. Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel mit Bier, Zitronensaft, 3 EL Wasser, Zucker, Kardamom, Zimtpulver und 1 Prise Salz in einem Topf mischen und zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) bei Raumtemperatur quellen lassen.

2. Am nächsten Tag die Brotmischung offen langsam aufkochen. Dann bei kleiner Hitze unter Rühren weiterkochen, bis es eine cremige Masse entsteht. Dabei nach Belieben noch etwas Wasser dazugießen, damit die Brotmasse noch cremiger wird.

3. Für das Topping den Schmand glatt rühren. Die Brombeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Das Øllebrød auf vier Schälchen verteilen. Je 1 EL Schmand daraufgeben, die Brombeeren daraufstreuen und warm oder kalt servieren.