

# 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, ausgekrazte 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/>