



Jan im Sack

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Aus alter Zeit, schon fast vergessen; zu Schmorbraten, Sauerbraten, mit gebräunter Butter, Zimt und Zucker, Vanille Sauce

Zutaten

- 100 g mittelfeine Graupen
- 100 g Rundkornreis
- 100 g weiche Kurpflaumen, grob gewürfelt
- 80 g Rosinen, gewaschen
- Ev. gemahlener Zimt mit Zucker gemischt, braune Butter, Vanillepuddingpulver, Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Graupen einweichen, (Am besten am Vortag) den Reis unter fließendem Wasser abspülen, Rosinen waschen und die Kurpflaumen grob würfeln.

Schritt2

Ein Küchentuch über einen Topf oder Schüssel legen, den Reis, die Graupen mit den Kurpflaumen und Rosinen einschichten, mit Reis oder Graupen enden.

Schritt3

Das Küchentuch aufnehmen und recht locker mit Küchengarn zu binden. (Reis und Graupen dehnen sich beim Kochen noch aus) Eine Schlaufe mit dem überstehenden Küchengarn schnüren, einen Kochlöffel durch schieben.

Schritt4

In einen Topf mit kochendem Salzwasser und Zitronenschale hängen, so dass der Kloß völlig im Wasser hängt;

Schritt5

1 1/2 leise köcheln lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Kloß aus dem Tuch schlagen, in Spalten schneiden und zum braten reichen, oder mit gebräunter Zimtbutter übergießen und als Süßspeise essen.

Tags: aus alter zeit, fast vergessene rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jan-im-sack/>