

Fotzelschnitten mit Zwetschgen-Kompott

(Das lieben auch die Kinder!)



Die „echte“ Zwetschge ist eine Unterart der Pflaume und die Früchte reifen, je nach Art, von Mitte bis Ende September. Die „Bühler“ beispielsweise ist eine bei uns stark verbreitete und beliebte Sorte, die schon früh Saison hat. Die Hauszwetschge oder auch Bauernpflaume genannt, gehört wiederum zu denjenigen Zwetschgen, die eher spät reifen. Sie gilt übrigens als eine der wertvollsten unter ihren Artgenossen. Die Bäume werden bis zu 6 Meter hoch (seltener bis 10 m). Die Früchte sind eher klein, die Farbe der Schale ist blaurot bis blauschwarz und das Fruchtfleisch ist gelbgrün bis orange. Die Frucht weist ein ausgeglichenes Verhältnis von Süsse und Säure auf und besitzt ein ausgeprägtes Aroma.

Sowohl die Bühler wie auch die Hauszwetschgen sind vielseitig einsetzbar. Sie können frisch vom Baum gegessen, aber auch zum Kochen, Backen, Dörren und Schnapsen verwendet werden und als Konfitüre sind sie ebenfalls ein Hit.

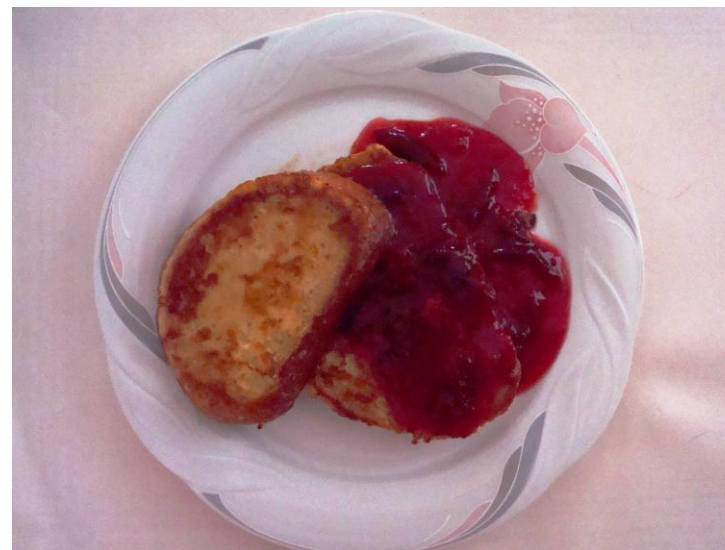
Das braucht es (für 4 Personen):

- 8-12 Scheiben Vollkorn-, Ruch- oder Halbweissbrot vom Vortag (ca. 1 cm dick)
- ca. ½ kg Zwetschgen (oder Pflaumen)
- 2 dl Milch (oder 1 dl Milch, 1 dl Halbrahm)
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 TL Zimt
- 3-4 EL Zucker (je nach Süsse der verwendeten Früchte)
- eingesottene Butter
- 2 EL Wasser (Variante für Erwachsene: 2-3 EL Rotwein)



So wird es zubereitet:

1. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. (Eine Schüssel wählen, in die später die Brotscheiben rein passen)
2. Milch, Rahm, Mehl und 2 EL Zucker begeben und das Ganze sofort gut verrühren, damit das Mehl keine Klümpchen bildet.
3. Zwetschgen gut waschen, in Hälften schneiden und entsteinen.
4. Die Zwetschgenhälften in eine Pfanne geben, je nach Süsse der Früchte 1-2 EL Zucker und Zimt darüberstreuen, 2 EL Wasser dazugießen und dann alles auf mittlerer Hitze unter vorsichtigem Rühren erhitzen, anschliessend auf kleiner Flamme zugedeckt weiterköcheln lassen.
5. Jetzt die Brotscheiben in die Eier-Milchmischung tauchen und etwas vollsaugen lassen.
6. In einer Bratpfanne etwas eingesottene Butter erhitzen und die Brotscheiben beidseitig goldgelb anbraten.
7. Die Frotzelschnitten auf Teller anrichten, das Kompott darübergießen und sofort heiss servieren.



Varianten: Sind nur Erwachsene am Tisch, kann dem Zwetschgen-Kompott (anstelle des Wassers) die gleiche Menge Rotwein (bspw. ein leichter Pinot Noir) beigegeben werden. Je nach Geschmack und Saison können die Früchte durch Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen oder Äpfel ersetzt werden. Wer kein Früchtekompott mag, kann stattdessen auch Honig oder Konfitüre auf die Frotzelschnitten streichen, oder mit Zimt bestreuen.

Dazu passt: Den Kindern reichen Sie kalte Milch oder warme Schokolade, nicht zu süsser Eistee, Früchte- oder Zitronenmelisse-Tee. Zum Trinken für die Erwachsenen empfehle ich ebenfalls Milch, warmen oder kalten Tee oder Kaffee.

Tipp: Zwetschgen eignen sich auch hervorragend für Wähen. Sie können – in Hälften geschnitten, entsteint und schön eingeschichtet– auch bestens eingefroren und somit das ganze Jahr über verwendet werden. Portioniert in handelsübliche 1 L-Gefrierboxen, ergibt das übrigens genau die richtige Menge, die Sie für das Belegen einer runden Wähe benötigen.

„En Guete und Prost“ wünscht Ihnen Doris