



Chriesibrägel

Ein altes Rezept aus der Ost- und Innerschweiz, das vor allem im "Chriesi-Kanton" Zug beliebt war und ist. In Zug wird der Chriesimärt mit dem "Chriesisturm" eröffnet: Die Männer rennen mit Leitern, die Frauen mit Hutten um die Wette. Am anschliessenden Fest wird nebst anderen Kirschen-Spezialitäten auch der "Chriesisturm" gegessen, der in etwa dem "Brägel" entspricht.

Das Rezept ist einfach: Die entsteinten Chriesi werden mit Wasser, Zucker und Zimt gekocht, die Sauce mit Mehl gebunden und der "Brägel" mit gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Man kann den Chriesibrägel auch zum Dessert servieren, früher stand er aber vor allem als Hauptmahlzeit auf dem Tisch. Und Vorsicht, auch man beim Entsteinen sehr sorgfältig vorgeht, ein Stein verirrt sich immer in den "Brägel".

Zutaten (2 Portionen)

400g	Kirschen
1Tl	Zitronensaft
1/2	Zimtstange
50g	Zucker
1	Prise Salz
1dl	Milch
1/2El	Mehl (10g)
80g	Brot vom Vortag
20g	Tafelbutter

Zubereitung

Chriesi entsteinen. Das geht behelfsmässig mit einer leeren Flasche und dem stumpfen Ende eines Holzspießes (siehe Bild). Zusätzlich kann man das Chriesi auf der

Unterseite bis zum Stein einstechen, damit der Stein besser herausflutscht.

Kirschen in ein Pfanne geben, Wasser zugeben bis die Kirschen knapp bedeckt sind, Zimtstange, Zucker, Salz und Zitronensaft zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mehl mit dem Schaumbesen in die kalte Milch einrühren, unter ständigem Rühren aufkochen bis die Milch eindickt. 5 Minuten leicht köcheln lassen, Dabei ab und zu umrühren.

Mit einem Löffel Kirschensaft, zu Beginn ganz langsam, unter kräftigem Rühren in die verdickte Milch geben. Ich war etwas zu schnell, so haben sich kleine Mehlklümpchen gebildet. Beim Essen waren sie aber nicht mehr zu spüren.

Sobald die Mehlmilch leicht flüssig wird, unter die Kirschen rühren. Nochmals 5 Minuten kochen lassen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Brot in Würfel schneiden eventuell Bodenrinde wegschneiden. Bei mittlerer Hitze in der Butter ringsum anrösten.

Chriesibrägel lauwarm oder kalt anrichten, geröstete Brotwürfel darüber verteilen.





Kirschen mit einem Holzspiess entsteinen



Mehlmilch

