
BRENNTER

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

- 200 g geschrotetes Hafermuscmehl
- 50 g Butterschmalz
- 1 l heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz, Butter

ZUBEREITUNG

Das Hafermuscmehl bzw. die Hafergrütze (etwas grober) im Topf mit Butterschmalz nussig bräunen. Das dauert ein bisschen, nicht zu früh aufgießen. Dann schließlich immer wieder mit heißer (das ist wichtig, sonst dauert es zu lang) Fleischbrühe aufgießen, salzen und circa 30 Minuten unter ständigem Rühren quellen lassen – wie beim Risotto. Nach Bedarf Brühe oder Wasser nachgießen. Die letzten 15 Minuten lässt man den Brennter bei geschlossenem Topfdeckel ziehen. Zum Schluss etwas geschmolzene Butter über den Brennter gießen. Mhmhmhmhm....
