

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Porridge & Haferdrink

Rezept von Richard Rauch, Geschwister Rauch/ Trautmannsdorf

Zutaten

- 250ml Milch
- 50g Haferflocken
- 50ml Schlagobers
- 1 Stk Apfel gerieben
- 1 EL Butter
- ¼ Stk. Tonkabohne (ersatzweise Vanille oder Zimt)
- 0,5g Salz
- Obst nach Wahl

Zubereitung

Durch kurzes Anrösten der Haferflocken in etwas Butter wird der Geschmack nussiger. Anschließend Milch hinzufügen und die Mischung am besten über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Einen Apfel sowie ein Viertel einer Tonkabohne reiben und beides vor dem Servieren unterrühren. Danach noch einen Schuss Obers hinzufügen. Je nach Geschmack kann man das Porridge mit Honig, gerösteten Haselnüsse oder auch Zimt verfeinern.

HAFERDRINK

Zutaten: Haferflocken, Wasser, Prise Salz

Zubereitung: Hafer mit Wasser im Verhältnis 1:10 und einer Prise Salz kräftig mixen.

Quelle: ORF extra