

Bamfleisch aus Dörrobst

ZUTATEN

Etwa 500g gedörrte Äpfel, Birnen
und Zwetschgen
Etwas kaltes Wasser
1-2 Zwiebeln (blau)
2 EL Butter
1 EL Mehl
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Etwas Essig oder Sahne zum
Verfeinern
Alternativ: statt mit Zwiebeln mit
Zucker abschmecken

ZUBEREITUNG

Das Dörrobst kleinschneiden, in einen Teller geben und mit kaltem Wasser übergießen, sodass das Obst bedeckt ist. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Derweil Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Zwiebeln hinzugeben und die Zwiebeln in einer Mehlschwitze (Einbrenne) köcheln lassen. Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen. Das Obst dazu geben und alles zusammen aufkochen lassen. Danach köcheln lassen, bis das „Bamfleisch“ eine sämige Konsistenz hat. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer sowie Essig oder Sahne verfeinern.

Zur deftigen Variante des „Bamfleisches“ passen gut Knödel oder auch Brot. Ursprünglich wurde das Gericht auch süß zubereitet – statt mit Zwiebeln verwendete man damals Zucker.

Quelle: Sabine Zellhuber, Hauswirtschafterin und Bewahrerin alter Rezepte aus der Nähe von Wurmansquick

