

Rhabarber-Auflauf (Familienrezept von Radio SRF 1-Hörerin Ursula Urfer aus Kriens)

Zutaten:

500 g Rhabarber-Stängel
1 Tasse (ca. 180g) Hartweizen-Griess
1 Tasse (ca. 200g) Zucker
1 TL Salz
2 Eier
3 dl Rahm (allenfalls Halbrahm)

Die Rhabarbern schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und in eine grosse Gratin-Form geben.

Den Griess mit einem Drittel des Zuckers mischen und über die Rhabarber-Stücke streuen und leicht mit den Rhabarbern mischen.

Aus den Eiern, einem Drittel des Zuckers, dem Rahm und dem Salz einen Guss machen und diesen über die Rhabarbern giessen.

Den Gratin mit dem Rest des Zuckers bestreuen, ein paar Butterflöckli draufgeben und den Auflauf bei gut 200 Grad für etwa 20 bis 30 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun überbacken.
