

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Vogelheu mit Zwetschgen



**mehr Kochtipps:**

**[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)**

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Brot in gleichmässige Würfel schneiden
2. Zwetschgen halbieren, Stein entfernen und vierteln
3. 30 g Butter in einer Bratpfanne schmelzen
4. Zwetschgen dazugeben und ca. 3 Minuten dünsten
5. 3 Esslöffel Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen
6. Mit dem Saft einer Zitrone und 150 g Wasser ablöschen
7. Zwetschgen zum Siedepunkt bringen und ca. 3 Minuten leicht sieden lassen
8. Zwetschgen abgiessen und dabei Saft in einer Pfanne auffangen
9. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen
10. Schote und Mark mit Zimtstängel zum Zwetschgensud geben und diesen bei leichter Hitze einreduzieren, bis einen Sirup entsteht

## Zutaten

1 kg	Zwetschgen
100 g	Wasser
1	Zimtstängel
1	Vanilleschote
60 g	Butter
3 EL	Zucker
450 g	altes Brot (Zopf oder Tessinerbrot)
500 g	Quark
1	Zitrone

- 11.** 30 g Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Brotwürfel dazugeben und gleichmässig rösten, bis sie goldbraun sind
- 12.** Zwetschgen dazugeben und etwas weiterbraten
- 13.** Vogelheu im Teller anrichten und mit dem Zwetschgen-Sirup übergiessen
- 14.** Vogelheu mit Quark servieren