Riebel PDF
Datei Bearbeiten Ansicht Einfügen Format Tools Add-ons Hilfe Letzte Änderung vor wenigen Sekunden
Freigeben
100% Normaler T... Calibri 8 Bearbeiten

Rezept für Vorarlberger Riebelmais

Zutaten für vier Personen
300 g Riebel
600 ml Milch
1/2 EL Butter
1 TL Salz
Butter zum Anbraten

Entsprechend der Empfehlung einer Vorarlbergerin setzen wir den Riebel bereits am Vorabend an und lassen die Masse über Nacht quellen. Das entspricht auch anderen Zubereitungsvorschlägen von Einheimischen. Die von Dietrich im Rezept angegeben Menge Milch ersetzen wir (ebenfalls auf Anraten der Vorarlbergerin) zur Hälfte durch Wasser. Also 300 ml Wasser, 300 ml Milch.

Die Flüssigkeit erhitzen wir in einer großen Pfanne. Das Salz wird in die Flüssigkeit gestreut, Wenn es kocht, wird der Riebelmais eingestreut und zu einer klumigen, wenig geschmeidigen Masse gerührt.

Die kurz aufgekochte Masse lässt man auf dem noch warmen Herd stehen, deckt sie gut ab und lässt sie über Nacht quellen.

Am nächsten Morgen drückt man mit dem Finger in den Riebelmais kleine Dellen und setzt in diese kleine Butterflöckchen. Das bewirkt, dass sich die Butter besser in der Masse verteilt. In einer Pfanne in der ebenso etwas Butter zerlassen wird, wird der Riebel nun angebraten.

Wir haben uns bei der Zubereitung auf ein Zwischending aus klassischem Riebel (sehr stark zerkrümelt) und Stopfer geeinigt. Das hat den Vorteil, dass etwas größere Stücke innen saftiger bleiben als bei einem sehr krümeligen Riebel.

Den fertigen Riebel kann man mit Puderzucker bestreuen, muss man aber nicht. Auf jeden Fall gehört ein frisch gekochtes Apfelmus, Holunderkompott oder beispielsweise auch ein Marillenmus dazu. Hier gibt es viele Varianten. Außerdem haben wir einfach am Schluß einige frische Marillenspalten in der Pfanne angebraten und diese noch warm zum Riebel kombiniert.

Wer es herzhaft mag, kann den Riebel mit geriebenem Bergkäse servieren.

Alle Rechte für Text und Bilder liegen bei Charis Stank.
Schönste Zeit Magazin – www.schoenstezeit.de