

Vorarlberger Riebel

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Riebel:

600 ml Milch
½ EL Butter
1 gestr. KL Salz
300 g Maisgrieß (Polenta)

Zum Anbraten:

30 g Butter

Zum Bestreuen:

1 - 2 EL Zucker
1 KL Zimt

Zum Servieren:

Apfelmus

1 Riebel:

Für den Riebel Milch mit Butter und Salz aufkochen, den Maisgrieß einrühren und so lange rühren, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel ca. 1 Std. quellen lassen.

2 Riebel zerstoßen:

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Hitze auf mittlere Temperatur reduzieren, den Riebel dazugeben und in der Butter anbraten. Beim Braten die Masse mit einem Kochlöffel ständig zerstoßen, damit kleine Stücke entstehen.

Wie mache ich vorarlberger Riebel?:

3 Zum Servieren:

Den Riebel mit Apfelmus servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Riebel passt sehr gut Apfelschnee mit Zimt. Dafür Schlagobers mit Zimt und etwas Zucker steif schlagen und etwas Apfelmus unterrühren.