



VORARLBERGER RIEBEL

GETREIDE

SÜSS

ZUTATEN (4 PERS.):

½ EL Butter
400 ml Milch
200 ml Wasser
250 g Riebelmais
Salz
Butterschmalz
Zucker
Zimt

Butter in einem Topf schmelzen. Dann Milch, Wasser und eine Prise Salz dazugeben und erhitzen. Riebelmais einrieseln, umrühren und vom Herd nehmen. Die Masse zugedeckt am Herdrand aufquellen lassen.

Für 1-2 Stunden auskühlen lassen. Dann in einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und den festgewordenen Riebel langsam knusprig rösten. Öfters wenden und krümelig zerstoßen. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

Gnüßa mit: Apfel-, Zwetschgen- oder Kirschkompott

So isch's gsi:

Seit über 300 Jahren wird in Vorarlberg Riebelmais angebaut. Was damals noch als nahrhaftes Frühstück Kraft für die Feldarbeit lieferte, gilt heute als Spezialität aus dem Ländle.

*»Ned hudla,
sondern gnüßa!«*

