



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 300 g Vorarlberger Riebelmais
- 600 ml Gemüsesuppe
- 1 TL Salz
- 250 g Kräutersaitlinge (Pilze)
- 200 g Bergkäse
- 3 Stk. gelbe Zwiebeln
- 1 kg Erdäpfel, speckig
- 1 EL Butterschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

Eine Spezialität, die zur jeder Jahreszeit schmeckt!:

**Richard Dietrich**

Riebelmaisproduzent aus Lauterach

**Quellen:**

- Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten  
Lauterach: *Privatrezept*

## Duranand mit Pilzen

aus Vorarlberger Riebelmais

**Zubereitung**

- Riebelmais in kochende Bouillon mit Salz einrühren. Herd ausschalten und zugedeckt einige Stunden ausquellen lassen.
- Zwiebel schneiden, glasig rösten und zur Seite stellen.
- Feste Erdäpfel kochen und schälen. Bergkäse reiben und Pilze schneiden.
- Riebelmais in der Pfanne im heißen Butterschmalz anbraten, wenden und sorgfältig zerstoßen (riebeln).
- Zwiebeln dazu geben und gekochte Erdäpfel hineinschneiden und weiterbraten.
- Nach 20 min. Kräutersaitlinge beifügen und weiterbraten bis die Pilze fast gar sind.
- Kurz vor dem Servieren geriebenen Bergkäse unterheben.

