



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



Foto: Richard Dietrich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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