



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 300 g Vorarlberger Riebelmais
- 400 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 0,5 EL Butter
- 1 TL Salz
- 1 EL Butterschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

Schmeckt besonders gut mit Holder- oder Apfelmus.:

**Richard Dietrich**

Riebelmaisproduzent aus Lauterach

**Quellen:**

- Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten  
Lauterach: *Privatrezept*

## Riebel

aus Vorarlberger Riebelmais

**Zubereitung**

- Milch-Wassermischung mit Salz und Butter aufkochen, Riebelmais in kochende Milch einrühren.
- Herd ausschalten und zugedeckt einige Stunden ausquellen lassen.
- In Butterschmalz langsam knusprig braten und dabei zerstoßen (riebeln).

