



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).

