



SÜßE VERSUCHUNG

ORIGINAL VORARLBERGER RIEBEL

 45 Minuten

ZUTATEN

4 Personen

300 g Maisgrieß

500 ml Milch

100 g Butter

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit einer Prise Salz würzen und in einem Topf aufkochen.
2. Sobald die Milch kocht, kann der Riebelgrieß hinzugefügt werden und die Masse kocht ein. Sobald sie die richtige Konsistenz hat, wird Sie lässt man sie einige Minuten bis zu einer halben Stunde zugedeckt abkühlen.
3. Butterschmalz in eine große Eisen- oder Bratpfanne geben und erhitzen. Den inzwischen festgewordenen Brei anbraten. Der Riebel muss oft gewendet und zerstoßen werden, sodass er knusprig geröstet serviert werden kann.

Tip: Je nach Geschmack mit Apfelmus anrichten und ein wenig Zucker darüber streuen.

NÄHRWERTANGABEN Angaben pro Portion

kJ (kcal)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
1109 (265)	4,5 g	9,78 g	24,9 g

**FAIRPLACE WÜNSCHT
GUTEN APPETTIT!**