

Orientalischer Gewürzribel mit Safranapfelmus

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min.

Quellen lassen: ca. 3 Std.

Zutaten:

500 g feiner Ribelmais original AOP

1 knapper EL Salz

1 EL Bratbutter

Je 1 Teelf. Koriander, Kreuz- und Schwarzkümmel ganz

Je ½ – 1 Teelf. Zimt, Kardamom gemahlen

1 EL Kochbutter

Zutaten Apfelmus

50 g Zucker

1 Stck. frischer Ingwer ca. 2-3 cm

1 Brieflein Safran

½ Teelf. Kurkuma

1 kg Äpfel

Zubereitung:

1. Zubereitung Ribel: Ribel am Vorabend oder mindestens 3 – 6 Stunden vorher mit kochendem Salzwasser übergießen, rühren und quellen lassen
2. Bratbutter schmelzen, Ribel und Gewürze begeben und bis zur gewünschten Bräunung in der Brat- oder Ribelpfanne bewegen („ribeln“)
3. 1 Stck. Kochbutter dazuschmelzen und warmhalten
4. Zubereitung Apfelmus: 50 g Zucker in einer Chromstahlpfanne schmelzen und sobald er hellbraun ist, Pfanne wegziehen
5. Äpfel mit der Röstiraffel in die Pfanne reiben und Pfanne auf den Herd zurückstellen
6. Ingwer, Safran und Kurkuma begeben und auf kleiner Stufe ca. 5 – 10 Minuten weichdämpfen



Orientalischer Gewürzribel mit Safranapfelmus

Tipp:

Kann auch ohne Schwarzkümmel zubereitet werden