

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min.

Quellen lassen: ca. 3 Std.

**Zutaten:**

500 g feiner Ribelmais original AOP

3 dl Milch

3 dl Wasser

1 gestr. Esslöffel Salz

2 EL Bratbutter

25-50 g Butter

**Zubereitung:**

1. Rheintaler Ribelmais, Milch, Wasser und Salz in eine Pfanne geben und aufkochen. Vom Feuer nehmen und mind. 3 Stunden zugedeckt quellen lassen.
2. Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Maismasse begeben, oft umrühren und bei mittlerer Hitze rösten. Zwischendurch einige Minuten zugedeckt stehen lassen, damit der Ribel feucht bleibt.
3. Butter nach und nach dazugeben und während ca. 20 Minuten weiter «ribeln» bis sich goldbraun geröstete Krümelchen bilden.

**Tipp:**

Vor dem Servieren etwas Milch oder Rahm zugeben. Ribel zusammen mit Milchkaffee, Apfelmus oder Zwetschgenkompott servieren.

