

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 in eine Schüssel abwägen.
2. Milch, Wasser und Salz in eine Pfanne geben und aufkochen. Die kochende Flüssigkeit über den Ribelmais in die Schüssel giessen und einrühren, mind. 3 – 6 Stunden zugedeckt quellen lassen.
3. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Maismasse beigeben, oft umrühren und bei mittlerer Hitze rösten. Zwischendurch einige Minuten zugedeckt stehen lassen, damit der Ribel feucht bleibt.
4. 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.