

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 5 Min.

In der Pfanne braten: ca. 30 Min.

Gemäss Richard Dietrich (www.dietrich-kostbarkeiten.at) war der Stopfer vor allem in der Region Gaissau –Hohenweiler und Alberschwende bekannt. Der Ribel wurde über dem Feuer angerührt und dann im Gegensatz zum traditionellen “Ribeln”, bei dem mehr oder weniger ständig gerührt wird, zugedeckt stehen gelassen. Der Vorteil besteht darin, dass die Zeit dazwischen für diverse andere Arbeiten (früher das Versorgen und Füttern der Tiere vor dem Frühstück) genutzt werden kann.



Zutaten:

5 dl Milch

1 Prise Salz

300 g Ribelmais

8 TL Butter

Honig oder Zucker

Zubereitung:

1. Milch mit Salz in einer beschichteten Bratpfanne zum Kochen bringen. Herdplatte zurückstellen
2. Ribelmais in die aufgekochte Flüssigkeit einrühren, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist
3. 4 TL Butter am Pfannenrand und in der Mitte auf den Pfannenboden verteilen
4. Zugedeckt auf der zur Hälfte oder zu Dreivierteln zurückgeschalteten Herdplatte, 30 – 40 Minuten lang, je nach Wunsch goldbraun bis braun (je nach Temperatur) werden lassen
5. Zum Schluss noch einmal Butterstückchen unter den Ribel schieben. Nach einigen Minuten in Teller aufteilen, die knusprige Unterseite nach oben

Tipp:

Traditionell wurde der Stopfer mit Zucker oder Honig serviert und mit einem grossen Löffel in den Kaffee eingetunkt