



## VORARLBERGER RIEBEL

GETREIDE

SÜSS

ZUTATEN (4 PERS.):

**½ EL Butter**  
**400 ml Milch**  
**200 ml Wasser**  
**250 g Riebelmais**  
**Salz**  
**Butterschmalz**  
**Zucker**  
**Zimt**

Butter in einem Topf schmelzen. Dann Milch, Wasser und eine Prise Salz dazugeben und erhitzen. Riebelmais einrieseln, umrühren und vom Herd nehmen. Die Masse zugedeckt am Herdrand aufquellen lassen.

Für 1-2 Stunden auskühlen lassen. Dann in einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und den festgewordenen Riebel langsam knusprig rösten. Öfters wenden und krümelig zerstoßen. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

**Gnüßa mit:** Apfel-, Zwetschgen- oder Kirschkompott

**So isch's gsi:**

Seit über 300 Jahren wird in Vorarlberg Riebelmais angebaut. Was damals noch als nahrhaftes Frühstück Kraft für die Feldarbeit lieferte, gilt heute als Spezialität aus dem Ländle.

*»Ned hudla,  
sondern gnüßa!«*

