

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Riib'l für 4 Lüüt** **(Riebel für 4 Personen)**

- 250g grober Maisgriess
- ½ l Milch
- ½ l Wasser
- Salz, Zucker, Butterschmalz

Am Vortag Milch und Wasser In einem Topf zum Kochen bringen. Einen Mocca-löffel Salz zufügen und mit einem Schneebesen langsam den Maisgriess einrüh-ren. Ca. 10 min. auf kleiner Hitze mit einem Holzlöffel umrühren bis sich der Maisbrei vom Topf löst, abdecken und über Nacht kühl stellen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Maisbrei in dünne Scheiben ab-stechen. Diese dann im heißen Schmalz unter ständigem umrühren anbraten und „zer-riebeln“. Dieser Vorgang dauert ca. 15 min. Am Schluss ist der Riebel goldgelb und knusprig. Wenn er als Süßspeise gegessen wird, am Schluss noch Zucker über den Riebel streuen und leicht karamellisieren lassen.

Als Süßspeise isst man Marmelade, Zwetschkenröster oder nach Belieben fruch-tig-süß Eingemachtes dazu.

Die deftige Variante verzichtet auf den Zucker, dafür wird viel Walser Bergkäse darüber gehobelt.

Dazu trinkt der Walser Malzkaffee.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)