

Jeden Moment genießen in

**VOR  
ARL  
BERG**



© Michael Gunz

## Riebel (traditionell)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Vorarlberger Riebelmais

600 ml Milch (oder Milch-Wasser-Gemisch z.B. 2:1)

1/2 EL Butter

1 TL Salz

1 EL Butterschmalz zum Braten

In die kochende Milch Salz und Butter geben, den gemahlene[n] Mais einrühren, zudecken und am Herdrand einige Stunden aufquellen lassen. Dann mit Butterschmalz langsam knusprig braten. Guten Appetit!

Tipp: Als klassische Beilage können Apfelmus, Kompott oder Vorarlberger Käse serviert werden.