

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Rieblmuas mit weichem Ei und Bergkäse

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 ml Milch, 100 g Rieblgrieß, ca. 100 g Butter, 100 g Bergkäse (gerieben), 4 Eier, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, eventuell eingelegte Kohlblüten*.

Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und einen Teil des geriebenen Bergkäses auf's Blech streuen, im Rohr in etwa 5 Minuten knusprig backen und auskühlen lassen.

Die Milch mit 2 EL Butter aufkochen, den Rieblgrieß einrühren und köcheln, bis der Grieß cremig und gar ist.

In der Zwischenzeit 4 kleine Schüsseln mit hitzefester Klarsichtfolie auslegen. Jeweils ein Ei hineinschlagen und das Folienstück zu einem kleinen Bündel zusammendrehen und verschließen. In einem Topf Wasser siedend und die in Folie verpackten Eier in einem Sieb darin 5 bis 6 Minuten ziehen lassen.

Den Rieblgrieß mit Butter, Bergkäse, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In tiefen Tellern anrichten. Die Eier aus der Folie lösen, mit einem Löffel die Eidotter auf dem Riebl anrichten. Mit knusprigem Bergkäse bestreuen und mit eingelegten Kohlblüten servieren.

TIPP:

Eingelegte Kohlblüten

Die jungen Triebe locker in Einmachgläser füllen. Mit Apfel- oder Weißweinessig auffüllen, verschließen und 2 Wochen dunkel ziehen lassen.