

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pikanter Riebel

Köchin: Karin Kaufmann

Für den pikanten Riebel

- 750 g Kartoffeln
- 700 ml Milch
- 250 g Weizengrieß
- 4 EL Butterschmalz
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- eine Handvoll geriebener Bregenzerwälder Bergkäse

Zubereitung

- 1.** Für den pikanten Riebel zuerst die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Nun die Milch mit etwas Salz in einem Topf verrühren und mit dem Butterschmalz aufkochen lassen. Den Weizengrieß in die Milch geben und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis sich der Brei vom Boden löst.

Quelle: ORF extra

- 3.** Die Grießmasse in kleine Stücke teilen, etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Stücke goldgelb rösten. Danach mit einem Kochlöffel ein wenig zerteilen und immer wieder umrühren.
- 4.** Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln nun in einer Pfanne in Butterschmalz anrösten und mit dem Riebel vermengen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem flachen Teller anrichten.
- 5.** Zum Schluss den pikanten Riebel noch mit etwas geriebenem Bregenzerwälder Bergkäse bestreuen, servieren und genießen.