

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

Fotocredit: Simeon Baker



Süßer Riebel mit Apfelmus

Köchin: Karin Kaufmann

Für den süßen Riebel

- 300 g Riebelgrieß (alternativ: Weizengrieß)
- 500 ml Milch
- 100 g Butterschmalz
- Salz

Für das Apfelmus

- 1 kg Äpfel
- 80 ml Apfelsaft
- 2 Gewürznelken
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Zimtstange
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

1. Für den süßen Riebel zuerst die Milch mit einer guten Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Dann den Riebelgrieß hinzufügen und etwas einkochen lassen. Anschließend etwa 20-30 Minuten zugedeckt auskühlen lassen.

Quelle: ORF extra

2. Nun das Butterschmalz in einer großen Eisen- oder Bratpfanne erhitzen und den inzwischen festgewordenen Brei unter oftmaligem Wenden und Zerstoßen knusprig rösten.

3. Für das Apfelmus die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Apfelsaft in einem Topf mit den Gewürznelken, dem Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen.

4. Dann die Äpfel in kleine Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und 15 bis 20 Minuten auf niedriger Stufe im Apfelsaft köcheln lassen, danach die Gewürznelken und die Zimtstange entfernen. Anschließend die Äpfel in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab mixen, bis ein feines Mus entsteht.

5. Zum Schluss den süßen Riebel gemeinsam mit dem noch warmen Apfelmus servieren und genießen.