

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rheintaler Riebel mit Apfelmus

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Riebel (in der Schweiz: Riebel)

- 300 ml Wasser
- 300 ml Milch
- 1 EL Salz
- 500 g Riebelmais
- 1 EL Rapsöl
- 25 g Butter

Für das Apfelmus

- 1 kg Äpfel (Boskoop)
- ½ EL Zimt (gemahlen)
- 200 g Kristallzucker
- Saft einer ½ Zitrone

Für die Garnitur

- 4 Minzblätter

Zubereitung

1. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Apfel-Würfel gemeinsam mit dem Zimt, dem Zitronensaft und dem Kristallzucker in einen Topf geben und zugedeckt weichdünsten. Danach die Äpfel mit einem Stabmixer fein pürieren und kaltstellen.
2. Für den Riebel das Wasser und die Milch mit dem Salz in einem Topf aufkochen lassen. Den Riebelmais einrühren und die Hitze reduzieren. Die Masse unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze zu einem dicken Brei kochen, danach vom Herd nehmen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde quellen lassen.
3. Anschließend das Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Riebel-Masse hineinbröseln, die Hitze etwas reduzieren und zugedeckt zirka 20 Minuten braten lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.
4. Nun die Butter portionsweise zum Riebel geben und mit einem Kochlöffel 20 Minuten durchrühren („riebeIn“), bis sich goldbraune Klumpen bilden.
5. Zum Schluss den Rheintaler Riebel auf einem flachen Teller anrichten, das Apfelmus dazugeben und das Dessert mit einem frischen Minzblatt garnieren.