

Riebel à la Claudia (für zwei Personen)

Zutaten:

1 TL Butter

1 Tasse Ribelmehl

1 Tasse Griessmehl

Salz

½ lt. Wasser

½ lt. Milch

Butter zum anbraten

- Flüssigkeit mit Butter und Salz (Salzmenge nach Gefühl) erhitzen
- Riebel und Griess zugeben
- Alles zusammen zu einem dicken Brei verkochen
- Pfanne vom Herd nehmen und stehen lassen, bis der Brei richtig kalt und etwas fest ist (wenn der Riebel z.B. zum Mittag gegessen werden soll am besten schon am Vorabend beginnen oder am morgen wenn's zum Abendbrot Riebel geben soll)
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Riebelmasse zugeben
- Rösten, nicht zu fein verriebeln es dürfen angebrannte und grosse Stücke vorhanden sein. (je nach Menge kann das rösten 1 bis 2 Stunden dauern da nicht mit zu hohen Temperaturen geröstet werden soll. 20 Minuten bevor der Riebel serviert werden soll die Platten abschalten und den Riebel festsitzen lassen (Tip1), dann kurz vor dem Servieren nochmal einschalten und nochmal mit etwas Butter erhitzen.

Tip: der richtige Geschmack des Riebels verbreitet sich erst kurz bevor er fertig geröstet ist.

Der Riebel kann auch problemlos aufgewärmt werden, einfach nochmal mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten.

Riebel mit Milch: eine grosse Müslischüssel mit halb mit Milch füllen eventuell etwas Kakao oder Ovomaltine dazugeben, den Riebel darin versinken und kurz quellen lassen. Wie eine Suppe auslöffeln

Riebel mit Kaffee: eine grosse Müslischüssel mit Kaffee füllen und den Riebel darin versinken lassen. Wie eine Suppe auslöffeln

Roh: in einen Suppenteller, den Riebel geben und mit Zucker, oder Apfelmuss bedecken und eventuell je nach Geschmack noch sauren Käse dazu essen, der kann in kleinen Stücken über den Riebel gegeben werden und dann wird alles mit einem grossen Löffel gegessen

(Tip1) wenn's den Riebel zum Frühstück geben sollen den Riebel hier stehen lassen und am nächsten morgen nur noch kurz erhitzen.

Bei uns isst jeder den Riebel anders, deshalb kommt der Riebel in einer riesigen Schüssel auf den Tisch ebenso eine Kanne heisse Milch und eine Kanne Kaffee, sowie eine Schüssel Apfelmuss und der saure Käse.