

Vorarlberger Riebel mit Zwetschgenmus

Rezept

4 Personen

45 Minuten (ohne Ruhezeit)

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 300 g Grieß
- Etwas Butter zum Ausbacken

Für das Zwetschgenmus:

- 250 g Zwetschgen
- 100 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- optional: reichlich Zimt und gemahlener Sternanis

Für die Brösel:

- 2 EL Butter
- 150 g LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel
- ¼ TL Zimt
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

Milch und Wasser in einen Topf geben. Aufköcheln lassen und unter Rühren nach und nach den Grieß unterheben bis ein Brei entsteht. Diesen für einige Stunden (am besten über Nacht) kühl stellen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Den festgewordenen Brei in kleine Teile zerbröseln und diese in etwas Butter auf mittlerer bis hoher Temperatur anbraten.

Für die Brösel:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel mit Zucker und Zimt vermischen, in die Pfanne geben und unter Rühren auf mittlerer Hitze kurz anrösten. {Achtung: verbrennt leicht!}.

Für das Zwetschgenmus:

Die Zwetschgen waschen, vom Stein befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Wasser in einem großen Topf mit Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. Die Obststücke hinzugeben und für 15-20 Minuten weich köcheln lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und in ein verschließbares Glas füllen.

Den Riebel mit Brösel und Zwetschgenmus servieren.

Tipp: Dazu passt auch Birnen- oder Apfelmus.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH