

Schneller Riebel - glutenfrei

Suti kocht ein Rezept aus dem Buch „MundArt“, das elf Blogger mitgestaltet haben. Zusammen mit Nina Winkler vom Verlag V edition hat er den glutenfreien Riebel nachgekocht.

Zeitaufwand: 20 min

4 Personen

Sendehinweis: „Radio Vorarlberg“,
5.12.2017

Gepimpter Riebel

625 ml Mandelmilch mit Salz in einer Bratpfanne kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren, 250 g Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse fester wird. 2 EL Kokosöl eingießen und unter ständigem „stampfen“ („stopfen“) bei mittlerer Hitze krümelig anbraten (ca. 10–15 Minuten), bis der Riebel goldbraun ist. Riebel mit Ahornsirup beträufeln und mit 720 g Kirschkompott (oder 650 ml Heidelbeer-, Holunder- oder Apfelmus) servieren.



Foto/Grafik: ORF

Publiziert am 06.12.2017

Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.

- nicht mit Facebook verbunden Social-Media-Dienste aktivieren



- nicht mit Twitter verbunden



- nicht mit Google+ verbunden



- **Zwei Klicks für mehr Datenschutz: Erst wenn Sie dieses Feld durch einen Klick aktivieren, werden die Buttons aktiv, und Sie können Ihre Empfehlung an Facebook, Twitter und Google+ senden. Schon beim Aktivieren werden Informationen an diese Netzwerke übertragen und dort gespeichert. Näheres erfahren Sie durch einen Klick auf das i.** <http://orf.at/stories/socialmedia>