

Tici Kaspar

RIEBEL MIT APFELMUS

Für 4 Portionen:

- 1-2 EL Butter
- 250 g Riebelgrieß
Alternativ: Mais oder Weizengrieß,
fein
- 500 g Milch
- Prise Salz

Zum Anrichten

- Rohrzucker nach Geschmack
- Apfelmus nach Belieben

Zubereitung:

- Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Grieß einrühren, mit einer Prise Salz würzen und ein wenig rösten.
- Mit Milch (oder Wasser) aufgießen und bei mittlerer Temperatur einköcheln, bis keine Flüssigkeit mehr über ist.
- Nun heißt es zerstoßen, zerstoßen und nochmals zerstoßen, immer wieder wenden und rösten bis alles goldbraun aussieht.
- Mit selbstgemachtem Apfelmus und nach Geschmack mit etwas Rohrzucker genießen.

Apfelmus:

- Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit einer Zimtstange und einen Schuss Zitronensaft weich kochen, fein pürieren und fertig!

Zubereitungszeit: ca. 15 - 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht