

Mais-Ribeli

Zutaten:

7,5 dl Milchwasser
1 ½ TL Salz
300 g Maisgriess
Kochbutter

Zubereitung:

Das Milchwasser salzen und aufkochen und dann das Maisgriess in einem feinen Strahl dazu geben. Kräftig rühren und zu einem festen Brei kochen.

Den Mais-Brei abkühlen lassen.

In einer Bratpfanne ein grosses Stück Butter zergehen lassen. Den Mais in die Bratpfanne geben und auf kleinem Feuer langsam anbraten. Dabei den Mais mit einer Holzkelle zu kleinen Krümeln (Ribeli) zerkleinern. Nach Belieben während des Bratens noch etwas Butter zugeben.
