

Ribelmais mit Apfelmus

7.5 dl	Wasser
7.5 dl	Milch
2 EL	Salz
1250 g	Ribelmais
3 EL	Rapsöl
70 g	Butter, in Stücken

Wasser und Milch mit dem Salz aufkochen, Ribelmais einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Neben der ausgeschalteten Platte zugedeckt ca. 3 Std. quellen lassen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Ribelmais-Masse begeben und unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. braten. Butter portionenweise begeben, mit einer Bratschaufel ca. 20 Min. «ribeln», bis sich goldbraune Krümelchen bilden.

Apfelmus

- 1.5 kg Äpfel (Kochäpfel, z.B. Boskoop), geschält, entkernt, in Stücken
- 2 EL Zitronensaft
- 0.5 TL Zimt
- 1 dl Wasser

Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weichkochen, dabei hie und da rühren. Mit dem Stabmixer fein pürieren, abkühlen.