

# ALLES BRÖSEL!

Die Vorarlberger Spezialität „Brösel“, auch „Riebel“ genannt, hat sich vom sättigenden „Überlebensgericht“ armer Familien zu einem unverwechselbaren Genuss-Produkt entwickelt.

„Riebel“ (in der Schweiz „Ribel“), „Stopfer“, „Pflutta“ oder, wie im Montafon, „Brösel“, ist eine einfache, grobkörnige Maisspeise aus dem Vorarlberger und St. Galler Rheintal, der Grenzregion Liechtenstein, Österreich und Schweiz. Das traditionelle Gericht wird aus einer Mischung aus hellem Mais- und Weizengrieß zubereitet. Dieser wird seit über 300 Jahren im Rheintal angebaut, wo das typisch feucht-warme Klima die idealen Bedingungen schafft.

Früher war Brösel eher eine Mahlzeit für arme Familien, da sie einfach zuzubereiten, sättigend und zugleich preisgünstig ist. Mit zunehmendem Wohlstand verschwand nach dem Zweiten Weltkrieg der Mais- und Weizengrieß aus den heimischen Küchen und von den Vorarlberger Feldern. Seit einigen Jahren erlebt die unverwechselbare Spezialität aber zum Glück wieder eine Renaissance.



Gusto auf mehr? Viele unterschiedliche Brösel-Rezepte finden Sie auf der Webseite des Vereins Rheintaler Ribelmais:



Gisela Würbel aus Bartholomäberg kocht das Traditionsgericht für uns in ihrer Küche aus dem 16. Jahrhundert.



## Brösel

Zutaten für 4 Personen

Dauer: ca. 30 Minuten (exkl. Ruhezeit)

- 1 l Milch, Wasser, Sahne – Verhältnis je nach Wunsch
- 1 Prise Salz
- 60 g Butter
- ca. 600 g Grieß

1. Flüssigkeit – Milch, Wasser und Sahne – zusammen mit Salz und Butter aufkochen.
2. Grieß mit einem Schneebesen einrühren und mindestens drei Stunden zugedeckt quellen lassen.
3. Masse bei mittlerer Temperatur laufend zusammen mit etwas Butter zerstechen.
4. Das Ganze solange anrösten, bis der Brösel leicht goldbraun ist.
5. Wer möchte, kann den Brösel zum Schluss mit ein wenig Zucker bestreuen, dann entsteht eine einfache Süßspeise.

### Mein Tipp:

Am Vorabend die Flüssigkeit aufkochen, den Grieß einrühren und über Nacht ruhen lassen. Dann ist der Brösel besser verträglich. Vielfach wird er köffelweise in Kaffee getunkt oder zusammen mit Apfelsmus serviert.

