

Sauerkraut von Familie Kühne:

Zutaten:

10 kg Weißkraut

200g Salz

Gewürze nach Belieben. Wir nehmen Kümmel, Senfkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren.

Zubereitung:

Krautköpfe halbieren und vom Strunk befreien

Kraut hobeln oder fein schneiden

Salzen und würzen

Danach das Kraut stampfen bis der Saft austritt.

Luftdicht verschließen.

Nach 3 Woche bei Raumtemperatur ist das Sauerkraut fertig und kann gelagert werden.

Vorarlberger Riebl von Familie Kühne:

Zutaten:

1 l Milch

120 g Butter oder Butterschmalz

2 Tl Salz

500 g Maisgrieß

Zubereitung:

Milch, Salz, die Hälfte des Butters aufkochen und den Mais einrühren. Zugedeckt ca. 30 Min. stehen und quellen lassen. Die Masse zerstoßen und unter ständigem auflockern und stochern im restlichen Butter braten.

Tipp: Durch langsames anbraten auf kleiner Hitze kann sich der besondere Eigengeschmack besser entfalten.

Riebel wird bei uns meist als Süßspeise mit Zucker, Kompott oder Apfelmus zum Kaffee gegessen.