

## Türggenribel

### Zutaten (für 4 Personen)

250 g	<i>grob gemahlener weisser oder gelber Mais</i>
2 Esslöffel	<i>Mehl</i>
1 knapper Esslöffel	<i>Salz</i>
4 dl	<i>Milch und Wasser</i>
ca. 100 g	<i>Butter</i>

*Mais, Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren, mit der kochenden Milch und dem Wasser übergiessen und zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, stehenlassen. In einer gusseisernen Bratpfanne (diese sind ja wieder gross im Kommen!) zunächst die Hälfte der Butter zergehen lassen und dann die Masse hineingeben. Unter ständigem Rühren, bei nur schwacher Hitze, den "Ribel" langsam rösten (ribeln). Nach und nach etwas mehr Butter beigeben. Mit der Zeit entstehen kleine Krümchen. Nach etwa drei Viertel Stunden ist der Türggenribel servierbereit.*

*Der Türggenribel ist also sicher kein Schnellgericht. Diese Rheintaler Spezialität muss mit viel Liebe und Geduld zubereitet werden. Dafür schmeckt sie dann gar köstlich zu einem beliebigen Saucenfleisch (Ragout), aber auch zusammen mit Früchtekompott und Milchkaffee.*

*Guten Appetit.*