



★★★★ *kunst.hotel nach waelder.art*

Gasthof Hirschen Schwarzenberg

Gebratene Riebelschnitte

Für 4 Personen

- 1 l Milch
 - 300 g Riebelgrieß
 - 2 Eier
 - 80 g Bergkäse
 - Salz, Pfeffer, Muskat
-
- Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und aufkochen
 - Riebelgrieß zugeben und gut auskochen (es entsteht eine feste Masse)
 - Die Masse kurz stehen und quellen lassen
 - Mit Eiern und Bergkäse gut verrühren
 - In ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 2,5 cm hoch einstreichen und komplett erkalten lassen
 - Gewünschte Form ausschneiden und mit Öl in der Pfanne anbraten
 - Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken

Guten Appetit! 😊