

BIOHOTEL

# WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

*Jeremias & Bettina Riegler*

## VORARLBERGER RIEBEL-MAIS IN DREI TEXTUREN MIT HEIDELBEEREN AUS DEM WALSER BERGWALD

### Was bitte ischd an Riibl?

Maisgriß aus alten Sorten, von Richard Dietrich im Vorarlberger Rheintal kultiviert, wird in leicht gesalzene, kochende Milch eingerührt und dann bei leichter Hitze quellen gelassen. Nach ca. 40 Min. wird der Brei kalt gestellt, am besten über Nacht. Bei Bedarf wird Butterschmalz in einer Pfanne erhitzt. Der Maisbrei wird grob zerkleinert und unter ständigem bzw. kräftigem Kratzen am Pfannenboden geröstet. Dabei entstehen kleine Brösel, die sogenannten Riibele, sprich der Riibl. Der Riibl galt früher als Notnahrung und trägt auch den Namen Stopfer: früher mussten viele hungrige Mäuler gestopft werden...

### Jeremias' Riiblmais-Dessert

**Basis für Riibl:** 1 l Milch, 1/3 l Sahne und 2 TL Natursalz aufkochen. 420 g Maisgriess, grob geschrotet, (Rheintaler Riibl-Mais) langsam einrühren und 5 Min. unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen. Zudecken, auf ganz kleiner Hitze ca. 40 Min. quellen lassen. Über Nacht kaltstellen, die Masse muss schnittfest sein.

Dann kleine Stücke ausstechen und schwimmend in viel selbst gemachtem Butterschmalz knusprig ausbraten. Den übrigen Riibl zum Frühstück mit Marmelade essen.

Tipp: **Butterschmalz selber machen** – schmeckt viel besser! 1 kg Butter in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen. Die milchig-trübe Angelegenheit wird nach einer halben Stunde klar, wenn das in der Butter enthaltene Wasser verkocht ist, weiterrühren, bis das Schmalz eine schöne goldgelbe Farbe hat, mit Hilfe eines Passiertuches filtern. Das entstandene Schmalzgsiig (Rest, der im Passiertuch hängt) z.B. mit Butterbröseln mischen und zu Süßspeisen servieren oder einfach unter den gebratenen Riibl mischen - schmeckt köstlich!

**Riiblmais-Eis:** 50 g ganze Riiblmais-Körner in eine Popcornmaschine geben und rösten. Das wenige Popcorn, das aufgeht und heraushüpft, auffangen und als Garnitur verwenden. Die verbleibenden Körner in der Popcornmaschine weiterlaufen lassen und goldbraun rösten. Die gerösteten Körner samt dem Popcorn fein mahlen (Moulinette, Getreide- oder Kaffeemühle) – wir benötigen 25 g Maismehl. 2,5 dl Rahm, 1,5 dl Rohmilch, 125 g Zucker und 1 kleine Prise Salz aufkochen. 25 g Maismehl einrühren und ca. 1 Min. durchkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 3 verquirlte Eier unter starkem Rühren in den sehr heißen, dünnen Brei einarbeiten. Die Restwärme sollte die Eier zum Binden bringen. Die Masse in einer Eismaschine mit Rührwerk gefrieren lassen.

**Preiselbeer-Staub:** 500 g Preiselbeeren im Backrohr bei 45°C Umluft über Nacht trocknen lassen. Es bleiben ca. 80 g staubtrockene Beeren übrig. Diese in einer Moulinette pulverisieren und mit 40 g Staubzucker mischen.

**Heidelbeer-Apfelkompott:** 50 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit 2 dl Apfelsaft ablöschen. 3 Äpfel (Jonagold oder Boskoop) entkernen und fein würfeln. Sobald sich alle Zuckerklumpen aufgelöst haben, Apfelwürfel in die Karamellsoße geben und einmal kräftig aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen und 200 g Wild-Heidelbeeren (frisch oder TK) vorsichtig in das Kompott mischen. Nicht zu fest rühren, damit die Beeren nicht platzen.

**Finnish:** Das warme Heidelbeerkompott mit einem Löffel auf den Teller geben. 1 EL frisch gebratenen Riibl daraufsetzen und mit einem Hauch Riiblmais-Whisky ([www.dietrich.myshopify.com](http://www.dietrich.myshopify.com)) besprühen. 1 Kugel Eis darauf anrichten, mit Popcorn garnieren. Etwas Preiselbeer-Staub darüber sieben und mit bunten Kornblumenblüten garnieren – sie wachsen gerne am Rande des Maisfeldes. An Guata!

BIOHOTEL

# WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

*Jeremias & Bettina Riegler*

## RIIBL-MAIS-EIS

(ca. 3-4 Pacojet-Becher bzw. ca. 60 Portionen)

1 l Sahne

0,6 l Rohmilch

400 g Zucker

1 Prise Natursalz

100 g Maismehl geröstet

Sahne, Milch, Zucker und Salz aufkochen.

Maismehl einrühren ca. 1 Min. durchkochen lassen.

12 Eier, zimmerwarm, verquirlt

Den Topf vom Herd nehmen und die verquirlten Eier unter starkem Rühren in den sehr heißen, dünnen Brei einarbeiten. Die Restwärme sollte die Eier zum Binden bringen. Falls nicht, noch zur Rose abziehen...

In Pacojet-Becher füllen und 24 h durchfrieren lassen.

Ableitungen:

- geröstetes Getreide aller Art (Dinkel, Einkorn, Roggen, usw.)
- Muckefuck-Eis → Ersatz-Kaffee-Eis 100 g Maismehl durch 25 g geröstete Löwenzahnwurzel ersetzen
- ... Phantasie 😊

BIOHOTEL

# WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

*Jeremias & Bettina Riezler*

**GSIIG** oder **SIIG** bedeutet so viel wie sinken und ist die Bezeichnung für den Bodensatz, der beim Kochen entsteht. **SCHMALZ-GSIIG**, die Basis für den Gsiig-Pudding und das Gsiig-Eis, ist das Überbleibsel, das beim Butter Klären zurück bleibt, welches dabei karamellisiert und leicht nussig schmeckt (vergleiche Nussbutter).

**SCHOTTA-GSIIG** ist die Reduktion der Molke (Walser Dialekt Schotta) und karamellisiert am Ende an → Molkezuckerkaramell. Rezepte siehe unten...

## SCHMALZ-GSIIG-EIS (2 PJ-BECHER)

¾ l Milch

170 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

Alles zur Rose abziehen

Goldbraunes Gsiig von 10kg Butter einrühren. In Pacojet-Becher füllen und 24 h durchfrieren lassen.

## SCHMALZ-GSIIG-PUDDING (2 PJ-BECHER)

1 l Milch

200 g Zucker

1 Prise Salz

Alles aufkochen und mit 40 g Stärke oder Vanillepuddingpulver abziehen

3 Blatt Gelatine einweichen und dazugeben

Goldbraunes Gsiig von 10 kg Butter einrühren. In Pacojet-Becher füllen und 24 h durchfrieren lassen.

Nach dem Pacossieren pro Becher ca. 100 g Sahne anschlagen, unterheben und die entstandene Masse weiter aufschlagen, bis eine schön luftige Creme entsteht...

## SCHOTTA-GSIIG NACH IGNAZ FEURSTEIN

65l Molke aufkochen und bei 88° mit Säure (Verjus, Essig) impfen und später den Ziiger abschöpfen. Einkochen und ständig umrühren. Gegen Ende, wenn die Masse andickt. Ein Rührwerk ist von Vorteil, da die Reduktion extrem schnell anbrennt – 2 Minuten weg gehen und alles ist im Eimer → immer Herd ausschalten!!! Einkochzeit ca. 4-6 Stunden (!)

Das Gsiig ist fertig, wenn ein Brillenträger in den Topf sieht und die Brille nicht beschlägt ☺

**Variante 1:** ohne Zutaten fertig stellen, eignet sich zum Hobeln und wird hart wie ein Karamell-Bonbon (z.B.: Microplane)

**Variante 2:** 750 g Butter und 1,25 l Sahne zufügen. Aber nicht im Sturz, sondern alle Zutaten nach und nach. Fertig einkochen. Konsistenz und Schmelz soll einer Schokolade ähneln...

BIOHOTEL

# WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

*Jeremias & Bettina Riegler*

## KRÄUTER-EIS GRUNDREZEPT

(6 Pacojet-Becher bzw. ca. 90 Portionen)

1,33 l Sirup nach Wahl - Zuckergehalt 1:1 - z.B. Minze, Lavendel, Mädesüß, Bergbasilikum usw.

2,66 l Sahne

24 Eier zimmerwarm

Sahne mit Sirup aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die verquirlten Eier unter starkem Rühren in den sehr heißen, Ansatz einarbeiten. Zur Rose abziehen ca. 80-85°C

In Pacojet-Becher füllen und 24 h durchfrieren lassen.

## GEEISTER KRÄUTER- UND OBSTGARTEN

- Lavendel-Pfirsich
- Minze-Apfel
- Zitronenmelisse-Birne
- Waldmeister-Aprikose
- Holunder-Kirsche
- Salbei-Heidelbeere
- Thymian-Himbeere
- Estragon-Zwetschke
- Koriander-Erdbeere
- Löwenzahn-Brombeer
- Bergheu-Johannisbeer
- Majoran-Preiselbeer
- Rosmarin-Stachelbeer
- ... Phantasie

## KRÄUTER-SORBET GRUNDREZEPT

(1 Pacojet-Becher bzw. ca. 15 Portionen)

500 g Früchte (frisch, Tiefkühltruhe oder aus der Dose)

100 g Basis-Textur

300 ml passender Sirup, falls nötig je nach Geschmack etwas mehr

Alle Zutaten aufkochen, pürieren, falls nötig passieren, um z.B. Himbeerkerne zu entfernen. In Pacojet-Becher abfüllen und bei – 28°C einfrieren – keine Angst: der hohe Zuckeranteil hält die Masse weich genug, um pacossier-fähig zu sein...