

# Riebler - süße Spezialität aus Erdäpfel

**Herbstzeit ist Erdäpfelzeit.** Aus den frisch geernteten Erdäpfeln kann man aber nicht nur pikante Gerichte zaubern, sondern auch den sogenannten „**Riebler**“ (Erdäpfelschmarrn) - eine **süße Spezialität aus der Osttiroler Küche**.

Der Riebler gehört zu meinem allerliebsten Gericht aus Omas Rezeptbuch . Schon immer freute ich mich auf den Duft des **leckeren Erdäpfelschmarrns**. Ich konnte es kaum erwarten ihn schnellstmöglich wieder zu essen, denn nur Oma machte diese süße Spezialität.

Damit auch ihr in den Genuss des „Rieblers“ kommt, teile ich heute das Rezept mit euch.

## Zutaten für 2 bis 3 Portionen

500g Erdäpfel (am besten aus dem eigenen Garten)  
100g Mehl  
1 Prise Salz  
evtl. 1 kleines Ei  
ca. 100g Butter  
Naturjoghurt (Menge nach Belieben)  
Kristallzucker

## So macht man einen Riebler

Die Erdäpfel mit der Schale kochen und auskühlen lassen (am besten die Erdäpfel schon am Vortag kochen). Anschließend **schälen** und **mit einer Kartoffelreibe reiben**.

Nun die geriebenen Erdäpfel mit **Mehl und Salz vermischen**, evtl. ein versprudelttes Ei untermischen und **abbröseln**.

Den **Butter in einer Pfanne zergehen lassen**, nun die abgebröselte **Erdäpfelmasse** langsam **anbraten** und immer **wieder wenden** (ca. 15 Minuten). Die größeren Stücke mit dem Pfannenwender zerteilen.

***Tipp: Am besten und traditionellsten wird der Riebler in einer unbeschichteten Eisenpfanne.***

Wenn der Schmarrn goldgelb gebraten ist, zum Verfeinern ein **Joghurt (nach Belieben) untermischen** und weiter rösten.

Anschließend mit Kristallzucker bestreuen, in der Pfanne leicht karamellisieren lassen - und voilà, der **Riebler ist fertig** und kann genossen werden. Granatn (Preiselbeeren) oder Apfelmus passen am besten dazu.

**Traditionell wie früher isst die ganze Familie aus einer Pfanne. So schmeckt der Riebler einfach am besten - eine wahre Kindheitserinnerung.**