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 versprudeltes 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 Erdäpfelschmarrn goldgelb gebraten ist, zum Verfeinern ein Joghurt (nach Belieben) untermischen und weiter rösten.

Anschließend mit Kristallzucker bestreuen, in der Pfanne leicht karamellisieren lassen – und voilá, der Riebler ist fertig und kann genossen werden. Grantn (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.