RHEINTALER RIBELSPITZEN

Für 4 Personen

		Erste Masse
1 dl	Milch	
1 dl	Wasser	Aufkochen
1 Prise	Salz	
150 g	Rheintaler Ribelmais	Einrühren und 5 Min. zugedeckt stehen lassen
ca. 100 g	Butter	In einer Bratpfanne schmelzen, den Ribel zerkleinern und in der Bratpfanne braten bis er "ribelt"
		Zweite Masse
3 dl	Milch	
20 g	Butter	Gut durchkochen.
	Muskat	
	Salz	
80 g	Rheintaler Ribelmais	
1	Ei	Eigelb abtrennen und mit Sbrinz vermischen und unter die Ribelmasse ziehen
20 g	Sbrinz gerieben	
		Beide Massen in warmem Zustand grob vermischen, so dass Marmorierung bleibt. Mischung in eine Form geben und im Ofen warmstellen. Vor dem Servieren aus Form stürzen und in Scheiben geschnitten mit Saucenfleisch anrichten.