

Tatschribel

Zutaten: (für 3 - 4 Personen)

- 300 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 2 Eier, verquirlt
- ca. 2 $\frac{1}{2}$ dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- ca. 100 g Butter

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Salz mischen. Milchwasser und Ei dazugeben und alles zusammen zu einem gleichmässigen, dickflüssigen Teig verrühren. Eine Stunde ruhen lassen.

Die Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Den Teig dazugeben und fest werden lassen.

Den Teig mit einer Holzkelle in kleine Stücke («Ribbel») reissen und die «Ribe» fertig anbraten und je nach Gusto etwas Farbe annehmen lassen.

Nach Belieben mit Früchtekompott servieren.

Quelle: «Chäasgezängg und Türggäribel – Rezepte aus der Walserküche»,
Hrsg.: Walservereinigung Graubünden