



# Schwäbische Riebele

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell - bürgerlich - sättigend; nach dem Rezept einer schwäbischen Bäuerin

## Zutaten

- 90 g Mehl 405, gesiebt
- 1 großes
- 1 Prise Salz, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Riebele - Zutaten vermengen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, von Hand intensiv zu einem festen, glatten Teig verkneten.

### Schritt2

In Klarsichtfolie schlagen und 30 min. in den Kühlschrank legen, danach etwa 60 - 120 min. in der warmen Küche trocknen lassen.

### Schritt3

Den Teig nunmehr auf einer groben Gemüsereibe in kochendes Salzwasser hobeln - reiben, ca. 10 min. leise köcheln lassen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** mehl, schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-riebele/>