Mamaliga

Die Mamaliga ist das rumänische Nationalgericht und besteht hauptsächlich aus Maisgrieß. Ein preiswertes, einfaches Rezept für eine vielseitige Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

240 g	Maisgrieß
1 l	Wasser
1 TL	Salz
2 EL	Butter
1 EL	Joghurt

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Mamaliga** zuerst die leicht gesalzene Molke-Wasser-Mischung zum Kochen bringen. Anschließend den Maisgries in kleinen Portionen hinzufügen. Damit die Masse nicht anbrennt, am besten vom Feuer nehmen.

2. Nun die Mamaliga unter ständigem Rühren zu einem zähen Brei verarbeiten (geht sehr schnell).

3. Vor dem Anrichten Joghurt (befand sich schon Molke im Wasser könnte die Mischung etwas zu sauer werden) und etwas Butter untermengen. Je nach Geschmack mit Salz abschmecken.

Tipp

Mamaliga schmeckt sehr gut zu Paprika, Zucchini, Auberginen und Tomaten.