



Mamaliga Rumänisch von Toulouse

Mengen für 35 Personen

Mamaliga ist ein aus Maisbrei zubereitetes Nationalgericht, das in Rumänien zur regionalen Küche gehört. Seit jeher hat die Zubereitung von Maisbrei nicht nur in Rumänien, sondern in vielen anderen Ländern auch eine sehr alte Tradition, denn im Prinzip ist das Mamaliga Rezept ein „Arme-Leute-Essen“, da die Zutaten kostengünstig sind und das Gericht sehr sättigend ist. Richtig zubereitet schmeckt der Maisgrieß allerdings sehr lecker, wie wie mit diesem Mamaliga Rezept mit Käse (Mamaliga cu branza) unter Beweis stellen wollen.

2.28 kg Maisgries fein

2.45 kg Feta (griechischer Schafskäse)

12.3 Liter Wasser

12.3 TL Salz

24.5 EL Butter

Das Mamaliga Rezept ist sehr einfach. Das Wichtigste ist, dass man den Maisgrieß beim Kochen stetig umrührt, damit er nicht anbrennt oder verklumpt. Zum Kochen von Mamaliga verwendet man in Rumänien ein spezielles, gusseisernes Gefäß (Ceaun), ein großer Topf mit schwerem Boden tut's jedoch auch. In diesem bringt man das Wasser mit dem Salz zum Kochen und verringert nach dem Aufkochen die Temperatur.

Nun schüttet man den Maisgrieß dazu und kocht die Mamaliga unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel für etwa 10 Minuten. Nun wird die noch warme Mamaliga noch mit dem zuvor in kleine Würfel geschnittenen Schafskäse gefüllt.