

Mămăligă – rumänischer Maisbrei

Mămăligă ist ein rumänischer Maisbrei und dient als Beilage zu Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten. Er wird besonders gerne zu pikanten und scharfen Speisen serviert.

Das fertig gekochte, feste Mămăligă wird traditionell mit einem Faden in mundgerechte Stücke geschnitten und mit zerbröseltem Schafskäse garniert.

Für Mămăligă gibt es zahlreiche Rezepte, je nachdem ob er mit süßer oder saurer Sahne, Milch oder Butter zubereitet wird.



Zutaten für vier Personen:

- 500 ml Wasser
- 250 g Maisgrieß
- 50 g Butter
- 80 g Schafskäse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Wasser in einem Topf mit etwas Salz aufkochen. Maisgrieß nach und nach unter Rühren einrieseln lassen, damit keine Klumpen entstehen, und die Butter beimischen.

Das Ganze kurz aufkochen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren quellen lassen, bis ein zäher Brei entsteht. Wichtig ist jedoch darauf zu achten, dass ausschließlich Maisgrieß verwendet wird. Mit Maismehl wird Mamaliga zu weich und pampig.

Nun wird Schafskäse zerbröseln und unter den Maisbrei gegeben. Alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis: Die obligatorische, traditionelle Sauce zu Fleischgerichten und zu Mămăligă ist eine helle Knoblauchsauce namens **Mujdei de usturoi**. Zur Vorbereitung schält man Knoblauchzehen und schneidet sie in Scheiben. Diese werden dann zusammen mit Speisesalz, Zitronensaft, Öl zerdrückt. Diese pastöse Masse wird anschließend mit heißem Wasser aufgerührt. Durch das Übergießen mit dem heißen Wasser wird dem Knoblauch die Bitterkeit entzogen.

Weiterer Hinweis: Aus dem Maisgrieß lassen sich aber auch leckere Nachspeisen zubereiten, unter anderem auch ein leckerer und erfrischender Maiskuchen namens **Malai**.