Rezept

Stywe Pap (steifer Brei)

NR: 20 Vegi

Für 4 Personen / Zubereitung: 45 min

Stywe Pap - we cheated - we cooked it in a non-stick pot - all the better to get to the toasted crust at the bottom - delicious with butter and a grinding of Hot Rocks!

Zutaten:

500g Maismehl –

kann fein oder etwas gröber sein - entweder mit weißem oder gelbem Mais.

1 Liter Wasser

5ml Ukuva's Hot Rocks Hot

30ml Butter/Fett/Öl/Margarine

Zubereitung:

Wasser und Salz in einem großen Topf mit schwerem Boden und dicht schließendem Deckel zum Kochen bringen.

Das Maismehl auf einmal in das kochende Wasser gießen und kräftig umrühren - darauf achten, dass der heiße Brei nicht spritzt.

Deckel auflegen, Hitze ganz herunterschalten und 30 Minuten ungestört garen lassen (es bleibt am Boden hängen!).

Butter einrühren und heiß servieren.

Der Stywe Pap passt sehr gut zu Bohnen oder Ofengemüse oder zu einem herzhaften Salat.