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
½ TL 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 Grilladen, Bohnengerichte oder Ofengemüse oder zu einem herzhaften Salat.

En Guetä!