# IRIO – GEMÜSEBREI

Eine Spezialität der Kikuyu aus dem Hochland Kenias. Irio wird als eigenständiges Mal oder als Beilage serviert, zum Beispiel zu Ugali.

## Zutaten für 6 – 12 Portionen

- 2 kg Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL geklärte Butter
- 1 kg grüne Erbsen
- 2 Maiskolben (alternativ eine Dose Mais)
- 1 Zwiebel, gehackt
- Salz

## Und so geht's

Den Mais vom Kolben lösen und mit den Kartoffeln und den Erbsen in einen Topf geben. Soviel Wasser angießen, bis das Gemüse bedeckt ist. Bei starker Hitze und unter Rühren 20 bis 30 Minuten gar kochen. Vom Herd nehmen und zu einem Brei zerdrücken. Etwas Wasser zugießen, damit der Brei nicht zu trocken wird und mit Salz würzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Die gebratenen Zwiebeln mit dem Bratfett über den Brei geben und heiß servieren.

# GUTEN APPETIT!