UGALI – MAISBREI

Ugali darf bei keiner Mahlzeit fehlen. Das typisch kenianische Gericht hat in etwa die gleiche Konsistenz wie Knete. Das ist praktisch, denn gegessen wird mit den Händen: Aus Ugali werden kleine Bällchen geformt und mit einer Kuhle versehen.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 450 g weißes Maismehl
  (erhältlich in afrikanischen Geschäften oder im gut sortierten Supermarkt)
- 600 ml Wasser
- 400 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz

Und so geht's

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Die Milch erwärmen und etwas Maismehl einrühren, sodass ein flüssiger Brei entsteht. Den Brei ins kochende Wasser geben, das restliche Maismehl unterrühren und zu einer steifen Masse kneten.

GUTEN APPETIT!