



Kosatskyi kulish

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	
400 g Rollgerste	!!! Hirse
7.0 Stück Rüebli	
850 g geschnetztes Rindfleisch	
400 g Speck	
333 g Butter	
3.3 Liter Wasser	
250 g saurer Halbrahm	

Die Hirse siebenmal in heißem Wasser abspülen, mit kochendem Wasser bedecken und 10 Minuten ziehen lassen. Die Karotten und Zwiebeln schälen und waschen. Die Zwiebeln in Scheiben und die Karotten in Streifen schneiden. Den gewürfelten Speck in einem Kessel anbraten, bis er braun wird. Das in Stücke geschnittene Fleisch hinzufügen und anbraten. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und 5-10 Minuten braten, dann die in Streifen geschnittenen Karotten hinzufügen. 10-15 Minuten köcheln lassen und mit Wasser auffüllen. So lange kochen, bis das Fleisch gar ist. Die gequollene Hirse dazugeben und abtropfen lassen. Kochen, bis das Kulish eindickt. Butter, saure Sahne, Kräuter und Pfeffer zugeben und gut verrühren. Eine Weile köcheln lassen und herausnehmen. Das Kulisch ist fertig.