



Kosatskyi kulish ohne Fleisch

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zwiebeln	
400 g Rollgerste	!!! Hirse
7.0 Stück Rüebli	
400 g Räuchertofu	
333 g Butter	
3.3 Liter Wasser	
250 g saurer Halbrahm	
500 g Pilze	

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 und Pilze in Scheiben, Karotten in Streifen schneiden. Das gewürfelte Tofu in einem Kessel anbraten, bis er braun wird. Die gehackte Zwiebel hinzufügen und 5-10 Minuten braten, dann die in Pilze und Karotten hinzufügen. 10-15 Minuten köcheln lassen und mit Wasser auffüllen. 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.