Maismehlteig

Herkunft: Ostafrika
Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Maismehl
250 ml Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung

Das Maismehl mit Wasser und etwas Salz mischen und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Häufig entstehen aus frischem Maismehlteig Klöße als Beilage zu Suppen, Saucen, Fleisch- und Gemüsegerichten. In vielen Regionen Westafrikas lässt man den Teig jedoch mehrere Tage gären, bevor er verarbeitet wird. Zu diesem Zweck bedeckt man ihn mit einem Tuch und lässt ihn fünf Tage in einem kühlen Raum, keinesfalls im Kühlschrank, stehen.

© 2024 coquina.de