

Kascha - Buchweizen

russische Art



Zutaten:

200g Buchweizen, ganz
1 Ei
75g Butter
1 Teelöffel Salz
½ Liter Wasser, kochend

Zubereitung:

Buchweizen mit dem Ei und 1 Teelöffel Butter bei mittlerer Hitze rühren, bis er hellbraun und trocken ist. Restliche Butter und kochendes Wasser dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Herd ausschalten und Buchweizen 20 Minuten ausquellen lassen.

Dazu passt:
geschmorte Zwiebeln,
gebratenes oder gedünstetes Gemüse.

August Schuler Mönchmühle
Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407
<http://www.moenchmuehle.com>