

So schmeckt Europa: Rumänien

Ciulama de ciuperci, pui si mamaliga

Ciulama mit Champignons, Hähnchen und Maisbrot



Isst man typischerweise immer.

Zubereitung Ciulama

- 1 Das Hähnchen wird mit Wasser, Salz und Öl übergossen und im Backofen bei 180 Grad Umluft für 1 Stunde gegart.
- 2 Die Zwiebeln werden geschält, klein geschnitten und mit Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze angebraten.
- 3 Währenddessen werden die Champignons geschnitten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, können die geschnittenen Champignons hinzugegeben werden. Alles für mindestens 10 Minuten anbraten und dabei stetig rühren, bis die Pilze eine weiche Konsistenz haben.
- 4 Die Creme Fraîche hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer sowie Dill würzen. Wer keinen Dill mag, kann diesen weglassen.
- 5 Wenn das Hähnchen fertig gegart ist, wird das Fleisch klein geschnitten und zur Soße in den Topf gegeben.

Zutaten

4 Personen

2 große Zwiebeln
300 g Champignons
400 g Creme Fraîche
1 ganzes Hähnchen
Salz, Pfeffer
600 g Maismehl
Wasser
Öl zum Braten
Dill (nach Belieben)



Zubereitungszeit
1 Stunde



Zubereitung Maisbrot

- 1 In einem Topf 800 ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Rumänien: Ciulama de ciuperci, pui si mamaliga – Ciulama mit Champignons, Hähnchen und Maisbrot

2 Dann das Maismehl langsam – unter Rühren – hinzugeben. So lange kräftig mit einem Schneebesen oder Holzlöffel rühren, bis das Maismehl eine feste Konsistenz erreicht hat. Danach die Hitze reduzieren.

3 Nach einigen Minuten kann das Maisbrot aus dem Topf auf ein Holzbrett gestürzt werden. Geschnitten wird das Maisbrot in Rumänien traditionell mit einem Faden.

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Dill.

... als **Getränk**: Weißwein oder einen rumänischen Obstbrandt (țuica).

Rumänien

Mit dem Beitritt im Jahre 2007 wurde Rumänien offiziell Teil der Europäischen Union und gehört neben Bulgarien und Kroatien somit zu den neusten Mitgliedern. Rumänien grenzt im Westen ans Schwarze Meer, erstreckt sich über die Karpaten bis in die Pannonische Tiefebene – und auch die Küche des Landes kennzeichnet sich durch ihre vielfältigen Einflüsse aus der Region und den Nachbarländern. Als wichtiges Grundnahrungsmittel gilt in Rumänien der Mais, ob als Maisgrieß oder Maismehl kommt er sowohl beim Kochen als auch Backen zum Einsatz. Der Maisbrei Mămăligă gilt sogar vielen als das Nationalgericht schlechthin. Schafsmilch und -fleisch sind ebenfalls wichtige Zutaten – so gibt es verschiedenste Käsespezialitäten wie den Brânză, mit denen neben viel Fleisch und Gemüse auch sehr gerne gekocht wird.



Die Köchin

Aurora Meurer

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Keine Creme Fraîche mit reduziertem Fettgehalt nehmen. Um das Maisbrot leichter aus dem Topf zu stürzen, kann man mit einem angefeuchteten Holzlöffel (oder Holzwender) am Rand des Topfes von oben nach unten entlangfahren – so löst es sich leichter (Tipp von der Oma).



Pofta buna!

Guten Appetit!