

Rezept der Woche:

Andreas Rohm von der Kultur Kantine stellt vor:

## Grombiera-Nudla mit Kefir

(Kartoffel-Nudeln mit Kefir)

Ein Lieblingsgericht meiner Kindheit



Ich kenne das Rezept als „Arme-Leute-Essen“ aus dem rumänisch-ungarischen Raum, genauer: aus dem Banat. Meine Großeltern kamen aus der Gegend. Und während mein Bruder und ich im Elternhaus auf diese Köstlichkeit zu unserem Leidwesen meist verzichten mussten, schlugen wir umso herzhafter zu, wenn wir in den Sommerferien (endlich 😊) für 3 Wochen bei Oma und Opa geparkt wurden. Die Zubereitung aus Kartoffeln, Nudeln und Zwiebeln ist in seiner Schlichtheit kaum zu schlagen, dem Geschmackserlebnis aber tut das keinen Abbruch und ist für jeden und jede nachkochbar. Den unbedingt dazugehörigen Kefir hat meine Oma noch selber aus einem Kefirpilz gezogen. Ihr findet den Trunk aber auch in fast jedem Supermarkt. Das fermentierte Milchgetränk fungiert als Sauce und gibt dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack.

### Die Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500g Spiralnudeln
- ✓ 300g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- ✓ 3 Zwiebeln
- ✓ Salz, Pfeffer
- ✓ etwas Öl
- ✓ etwa 800 ml Kefir

## Die Zubereitung:

### Schritt 1 – Zutaten

Hinweis: Es kommt gar nicht so sehr auf den exakten Mengen der Zutaten an. Wichtig ist der eigene Geschmack. Je nachdem ob der Nudel- oder Kartoffelanteil bevorzugt wird, einfach die Mengen anpassen. Gleiches gilt natürlich für die Zwiebeln. Mit Knoblauch z.B. wäre sicher auch eine Variante, ich bevorzuge die Variante ohne Knoblauch.

### Schritt 2 – Nudeln kochen

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, in einem Sieber mit kaltem Wasser abschrecken. Das Wasser ablaufen lassen, etwas Salz und Öl an die Nudeln geben und vermengen.

### Schritt 3 - Kartoffeln

Wichtig - Wir nehmen vorwiegend festkochende Kartoffeln. Diese geben später, während des Rührens, stets ein bisschen Material ab, welches sich wie ein Pelz um die Nudeln legt. Zunächst werden die Kartoffeln geschält, dann in etwa 2-3 cm große Stücke geschnitten und in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze gekocht bis sie „durch“ sind. Die garen Kartoffeln in ein Sieb geben und mit reichlich kaltem Wasser abschrecken.

### Schritt 4 – Zwiebeln

Hier nicht geizig sein. Die Zwiebeln sind quasi eine Hauptzutat, es darf gerne reichlich dran. Zunächst schälen wir die Zwiebeln und schneiden diese. Dazu halbiere ich sie und schneide von den Hälften etwa 0,5cm dicke Scheiben runter. In einer weiten Pfanne etwas geschmacksneutrales Öl erhitzen (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl) und die Zwiebeln dazu geben. Nun solange bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren braten lassen bis die Zwiebeln karamellisieren, sie dürfen ruhig ein bisschen Farbe haben.

### Schritt 5 – Zusammenfügen

Sobald die Zwiebeln fertig sind geben wir zunächst die Kartoffeln darauf und verrühren beides miteinander. Dann geben wir die Nudeln dazu und vermengen nochmals. Dabei salzen und pfeffern wir die Mischung. Ihr werdet schnell feststellen, dass sich am Boden etwas festsetzt. Das ist aber völlig normal und gehört sogar dazu. Der Bodensatz löst sich während des Rührens teilweise und vermengt sich wieder mit den Kartoffel Nudeln. Das gibt nochmal feine Röstaromen. Der Vorgang dauert zwischen 10 bis 20 Minuten.

### Schritt 5 – Genießen

Der fertige Topf Grombiera-Nudla kommt in die Mitte des Tisches, jede\*r bekommt einen (möglichst vorgewärmten) Teller an seinen Platz. Den Kefir unbedingt zeitig (vor Beginn der Zubereitung) aus dem Kühlschrank nehmen, sonst kühlt das Essen so schnell aus. Es bekommt jede\*r eine Portion nach Wunsch auf seinen Teller. Der Kefir wird Esslöffelweise zugegeben und immer nur Teile auf dem Teller vermengt. Auch noch wichtig – ein Salzstreuer auf dem Tisch. Das Essen „schluckt“ dermaßen viel Salz, Ihr werdet ihn brauchen 😊

**Lasst es Euch schmecken!**