



Weihnachts-Kutya

Ukrainische Weihnachten

 60 minutes



ZUTATEN

- 1 EL Weizen
- 150 g Getrocknete Früchte (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pflaumen)
- 100 g Sultaninen
- 100 g Mohn
- 100 g Walnüsse
- 3 EL Honig
- 2 EL Zucker



ZUBEREITUNG

1. Weizen waschen und einweichen. Im Topf mit kochendem Wasser kochen bis gar.
2. 2 Liter Wasser in einen Topf gießen. Die getrockneten Früchte waschen und in einem Topf in kochendes Wasser hinzufügen. Früchte 10-15 Min. köcheln. Dann vom Herd nehmen und "Ouzvar" ziehen lassen.
3. Mohn spülen; mit heißem Wasser übergießen und dann abgießen. Wiederholen, abdecken, 30 Min. ziehen lassen. Wasser abgießen, Mohn mit Zucker mörsern.
4. Sultaninen waschen, 10-15 Min. mit kochendem Wasser übergießen. Nüsse trocknen, schälen und hacken.
5. Den gekochten Weizen in eine Schüssel geben. Anschließend den Mohn, Ouzvar, Sultaninen, Nüsse und Honig hinzufügen.
6. Mischen und die Kutya servieren. Bei Bedarf mit Zimt bestreuen.



NOTES

Kutya ist ein traditionelles Gericht aus gekochtem Getreide. Sie symbolisiert die Einheit mit der Erde und wird daher meist aus Getreide hergestellt, das in der Region wächst - Weizen, Hirse usw. Das Gericht wird mit Honig, Mohn, Nüssen, kandierten Früchten, Sultaninen oder anderen Trockenfrüchten aromatisiert.