

Mulgipuder (*aus Estland*)

150g Gerstengrütze über Nacht in Wasser einweichen.
1 kg Kartoffeln vierteln und in einen Topf legen. Gerstengrütze und
1L Wasser darüber geben und ca. 20 Minuten kochen.
(Evt. Mehr Wasser dazugeben). Die Kartoffeln zerstampfen und
1 EL Margarine, einrühren.
Salz und Pfeffer
1 große Zwiebel und
200g Räuchertofu in Würfel schneiden und zusammen anbraten.

Mulgipuder in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Loch eindrücken und die Tofu-Zwiebel Mischung hineingeben.

Ergibt: Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 30-40 Minuten
Kochzeit: ca. 20 Min.
Einweichzeit: mind. 12 Std.
