

HEILIGABENDGERICHT

500 g Graupen
150 g Pilze (getrocknet)
Knoblauch nach Geschmack
Hausgemachtes Schmalz
Salz
Pfeffer
Kümmel zerkleinert
Majoran
Zwiebel

Die Graupen mehrmals mit Wasser durchspülen. Mit mehr als zweifacher Menge Wasser aufgießen und kochen, bis sie weich sind und das Wasser verdunstet ist. Getrocknete Pilze am besten einen Tag vorher im Wasser einweichen. Abgießen, frisches Wasser zugeben und weichkochen. Zwiebel klein schneiden, auf Schmalz anschwitzen, Pilze, Salz, Pfeffer und Kümmel zugeben und kurz andünsten. Gekochte Graupen in eine Backpfanne geben, dazu gedünstete Pilze, fein geriebenen Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben, mit etwas geschmolzenem Schmalz begießen und gründlich mischen. Alles in der Backpfanne schön anrichten und im Ofen backen solange, bis oben goldene Kruste entsteht. Man kann es warm, aber auch kalt mit saurer Gurke oder Sauerkrautsalat servieren.

