

## Die heimatliche Kochecke!

### Mamlik mit süßer Milch

#### Zutaten:

a) nach Rezept 369<sup>1</sup>  
500 g Mälai<sup>2</sup>  
1 ½ l Wasser  
1 Teelöffel Salz

b) für den 'Balmusch'<sup>3</sup>  
400 g Mälai  
1 ¼ l Milch  
200 g Schafskäse  
Salz

Einen Mamlik (Mämäliga) herstellen, nach Nr. 369, ihn aufs Brett stürzen, sich davon mit dem Löffel abstechen und in einen tiefen Teller legen. Frische Milch darüber gießen und sofort mit dem Löffel essen. 'Mamlik mit süßer Milch' schmeckt im Hochsommer besonders gut und erfrischt auch.

Ebensogut schmeckt aber auch ein 'Balmusch', das ist Mamlik mit Schafskäse (Brânză), und ist schnell zubereitet: 400 g Mälai, 1 ¼ l Milch, verdünnt mit Wasser, 200 g Schafskäse, Salz. Die verdünnte Milch (1 l Milch, 1 ¼ l Wasser) zum Kochen bringen und einen weichen Mamlik herstellen. Wenn er fertig ist wird der zerbröckelte Schafskäse unterrührt. Dazu ißt man sauren Schmand.

Gerlinde Stiller

### Mamlik anders - wie ich koche (Rezept 369)

500 g Mälai, 1 ½ l Wasser, 1 Teelöffel Salz

Das Wasser zum Kochen aufstellen. Wenn es kocht, Salz zufügen und den Mälai mit der Schneerute langsam einregnen lassen. Flamme sehr klein stellen und einen Drahtuntersetzer drauflegen, damit der Mamlik nicht anbrennt. Topf zudecken und von Zeit zu Zeit tüchtig mit dem Quirl durchrühren (in Ermangelung eines Mamlikstockes!) und den Mamlik so eine halbe Stunde dämpfen lassen. Dann auf ein Holzbrett stürzen.

Gerlinde Stiller

---

<sup>1</sup> Rezeptnummer aus "Die Küche der dobrudschadeutschen Bäuerin 1840-1940"

<sup>2</sup> Maisgries (rumänisch: mälai)

<sup>3</sup> Balmusch – die Hauptspeise der rumänischen Schäfer – besteht aus Mamlik, wobei Milch und verschiedene Käsesorten dazu gegeben werden.