

Die Approvisionierungsfrage. Wichtige Maismehlkochezepte.

Wien, 20. April.

Die Versuche, aus den zur Verfügung stehenden Mehlsorten Speisen zu bereiten, für welche sie sich nicht eignen oder welche unbedingt Weizenmehl erfordern, werden noch immer fortgesetzt und führen zu Enttäuschungen, die nach und nach ein starkes Vorurteil gegen das Maismehl überhaupt erwecken. Nun gibt es aber Speisen, die seit undenklichen Zeiten mit Maismehl zubereitet werden und ihren aparten Geschmack und ihre Beliebtheit gerade der Mehlsorte verdanken, die ausschließlich zu ihrer Bereitung verwendet werden. Eine solche Speise ist „Malai“ — über den Ursprung des Namens ist weiter nichts bekannt, doch dürfte die in ganz Ungarn bekannte und beliebte Speise aus der Zeit der Türkenherrschaft stammen. Ihre Zubereitung ist ganz einfach.

Das ungarische Rezept lautet in wortgetreuer Uebersetzung: Ueberbrühe anderthalb Liter feinstes (womöglich weißes) Kukuruzmehl in einer Schüssel mit so viel siedendem Salzwasser, daß du einen dicken Brei rühren kannst. Laß ihn an einem warmen Ort zwei Stunden rasten, rühre dann eine Handvoll Weizenmehl darunter, lasse vollständig abkühlen und schütte es in ein mit Fett bestrichenes Backblech, daß es fingerdick den Boden bedeckt. Besprizte reichlich mit Fett, brate es in der heißen Röhre goldbraun, zerteile es in viereckige Stücke und serviere mit warmer Milch.

Als süße Speise wird Malai anders bereitet: Ueberbrühe anderthalb Liter feines Mais- oder Kukuruzmehl mit zwei Liter Milch, lasse zwei Stunden rasten, dann rühre eine Prise Salz, zwei Löffel geschmolzene Butter, ein Dotter, zwei Löffel Zucker, gehackte Zitronenschale und den Schnee von drei Eierklar dazu. Streiche es fingerdick auf eine butterbestrichene Pfanne, bepinsel die Oberfläche mit Butter, backe in der Röhre goldgelb und serviere mit Zucker bestreut und in Vierecke geteilt zu Kompott.

Ein altes Rezept stellt auch einen Koch oder Pudding aus Maismehl her, der zu den ungarischen Leibspeisen gehört. Es lautet: Berrühre 70 Gramm geschmolzene Butter mit 175 Gramm feinstem Kukuruzmehl und gib langsam so viel warme Milch dazu, daß ein dicker Brei entsteht, den du aufkochst. Berrühre den erkalteten Brei mit 52 Gramm Vanillezucker und drei Dotter, gib den steifen Schnee der drei Eierklar dazu und schütte die Masse in eine butterbestrichene verschließbare Form, in der du den Koch eine halbe bis dreiviertel Stunden im Dampfkochst. Serviere gestürzt mit Zucker bestreut.