

Harcha - Marokkanische Grießbrötchen

Das geht ganz ohne Backofen, du kannst diese Brötchen einfach in der Pfanne backen

Aus was?

- * 200 g Hartweizengrieß
- * ½ Tl. Backpulver
- * ½ Tl. Salz
- * 60 g Butter
- * 80 ml Milch

Wie?

- * Mische den Grieß mit dem Backpulver und dem Salz.
- * Erwärme die Butter, bis sie flüssig ist und vermische sie mit der Milch. Gib beides zum Grieß.
- * Verknete alles zu einer glatten Masse. Den Teig nicht zu lange kneten!
- * Forme 4 Teigkugeln und drücke diese zu einem ca. 1 cm dicken Teigfladen. Mach den Teig lieber etwas dünner als zu dick!
- * Backe die Fladen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldbraun. Du brauchst nur sehr wenig Butter oder Öl für die Pfanne.
- * Du kannst die Brötchen mit Marmelade, Schokocreame, Honig oder auch herzhaft mit Butter, Kräuterquart oder Frischkäse bestreichen.

Tipp:

- ♥ Du kannst mit einem Plätzchenausstecher oder rundem Glas auch schöne Formen ausstechen und diese in der Pfanne braten. Das ist mehr Arbeit, aber sieht schön aus.
- ♥ Es gibt viele unterschiedliche Rezepte für Harcha. Manche sind mit Mehl und Grieß. Bei anderen musst du den Teig ausrollen, mit Butter bestreichen, falten und aufrollen. Andere werden eher wie Pfannkuchen oder Crêpes gemacht. Du kannst also viele verschiedene Rezepte ausprobieren und herausfinden, welches dir am besten schmeckt.