

Irio – Keninischer Gemüsebrei

Du brauchst:

- 2 Kilogramm geschälte und gewürfelte Kartoffeln
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Kilogramm frische, grüne Erbsen
- 2 reife Maiskolben
- 1 gehackte Zwiebel
- Salz

Und so geht's:

Löse den Mais vom Kolben und gib ihn mit den Kartoffeln und den Erbsen in einen Topf. Gieße so viel Wasser in den Topf, bis das Gemüse vollständig bedeckt ist. Lass alles bei starker Hitze und unter Rühren 20 bis 30 Minuten kochen. Zerdrücke das Gemüse zu Brei und mische ihn mit etwas Wasser und Salz. Erhitze die Butter in der Pfanne, brate die Zwiebeln an und gieß alles über den Gemüsebrei.

