



Traditionelles russisches Weihnachtsessen - Kutja

- **Küche:** Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 2:00 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Die Kutja ist ein Gericht, das in Russland traditionell zum Weihnachtsessen gehört und einen symbolischen Wert für das Volk hat. Es wird meist aus verschiedenen Nüssen, Getreide oder Reis, Honig und Rosinen gemacht. Das Getreide symbolisiert ewiges Leben und die Wiedergeburt, der Honig steht für Gesundheit und ein glückliches Leben, Mohn und Rosinen sind ein Symbol von Fruchtbarkeit und Wohlstand.

Leicht, lecker und einfach in der Zubereitung. Ein Weihnachtsgericht der etwas anderen Art.

Zutaten

- 200 g Reis
- 100 g Mohn
- 50 g Rosinen
- 50 g Walnüsse
- 50 g Früchte aus Konfitüre
- Himbeerkonfitüre (wahlweise auch Kirschkonfirüre oder Erdbeerkonfitüre)
- 100 ml mit Wasser verdünnter Konfitüre
- Feiner Zucker nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Reis waschen und zum Kochen bringen. Den Reis unter fließendem Wasser auswaschen, wieder in Topf zurück legen und diesen mit viel Wasser füllen. Etwas Zucker hinzufügen und 15-20 Minuten kochen bis der Reis fertig ist, zum Schluss etwas salzen. Den fertigen Reis nochmals durchspülen, diesmal mit kaltem gekochten Wasser.

Schritt2

Die Rosinen waschen und mit heißem Wasser übergießen und so für 30 Minuten stehen lassen. Danach das Wasser wegkippen.

Schritt3

Mohn ebenso mit heißem Wasser übergießen, nach 30 Minuten das Wasser wegkippen und den Mohn mit Zucker in einem Blender oder Mörser verrühren.

Schritt4

Jetzt alles (Reis, Mohn, Walnüsse, die Früchte, das süße Wasser und die Rosinen) in einer Schüssel zusammen vermischen. Abkühlen lassen und kalt servieren.

Zutaten:Mohn, Reis, Rosinen, walnuss

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/traditionelles-russisches-weihnachtsessen-kutja/>