

# Kutja

## aus Bessarabien

---

Ich kenne diese Region, den Weizengürtel an der nördlichen Schwarzmeerküste, nur aus den Gesprächen von Mutter, Onkel, Cousine, die dort gelebt haben. Von dort, aus dem damaligen Bessarabien, wurden 1940 weitgehend alle Deutschen umgesiedelt, viele nach Polen. Etwa ab 1820 waren Bauern aus dem süd-deutschen Raum nach Bessarabien ausgewandert. Ihre Heimatessgewohnheiten erweiterten sich durch Gerichte aus der dortigen Umgebung. Kutja habe ich durch meine Mutter als russische Neujahresspeise kennengelernt.

Kutja gab es nur am Neujahrestag als Nachtisch. Meine Mutter hatte Weizenkörner sanft gekocht, mit Warenje (Sauerkirschen und Zucker eingekocht) gesüßt und fein geschnittene Walnüsse dazugegeben. Kutja besaß noch Festigkeit durch den Weizen und die Nüsse, außerdem einen feinherben Geschmack, den ich sehr mochte.

Es war im Kreis der Familie, Mutter, Schwester und Bruder, ein festliches Mittagmahl mit dem besonderen Abschluss.

### **Zutaten** (für 4 Personen):

- 125 g Weizenkörner
- Wasser
- Walnüsse
- Warenje (entsteinte Sauerkirschen mit reichlich Zucker eingekocht, sterilisiert, sodass die Flüssigkeit sirupartig wird),  
als Ersatz: Cranberris, getrocknete Preiselbeeren

Etwa 125 g Weizenkörner waschen, diese ca. 24 Stunden in ca. ½ Liter Wasser einweichen. Die Körner in ihrem Einweichwasser und ca. ¼ Liter Wasser langsam zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten sachte köcheln.

Empfehlung: Topf mit Deckel von der Kochstelle nehmen, mit geeigneten Tüchern und einer Decke zum Warmhalten dicht einpacken, so können die Weizenkörner noch gut nach quellen und die Inhaltsstoffe werden geschont (etwa ¾ Stunde).

Wenn die Körner fast abgekühlt sind, das Warenje oder den Ersatz dazugeben (Menge je nach gewünschter Süße). Die feiner geschnittenen Walnüsse zufügen, etwa 4 – 5 für jede Portion.

Es wäre günstiger, Kutja einen Tag vor der geplanten Mahlzeit zuzubereiten, dann können alle Zutaten sich gut verbinden und es schmeckt vorzüglich.