

Polenta



Dieses Rezept ist für ca. 8 Personen

Zutaten: 500 g feiner Maisgriess
1 gehackte Zwiebel
50 g Butter
2 lt Milch
1 Bouillonwürfel
1 dl Rahm
200 g geriebener Parmesan (oder sonstiger Reibkäse)
Salz, Pfeffer, geriebener Muskat
1 Lorbeerblatt

Zubereiten: Die gehackte Zwiebel mit dem Butter andämpfen, den Maisgriess mitdämpfen bis er glasig wird. Mit der Milch ablöschen, Salz, Pfeffer, Muskat, Bouillonwürfel und das Lorbeerblatt beifügen. Aufkochen und bei kleinem Feuer ca. 10 Min. zugedeckt köcheln, bis die Flüssigkeit fast eingekocht und die Masse dickflüssig wird. Immer gut umrühren (Brennt gerne an). Die Polenta mit dem Rahm und Parmesan verfeinern und abschmecken. Sofort servieren.

Bemerkung : Bei grobkörnigem Maisgriess beträgt die Kochzeit ca. 40- 50 Minuten und muss dementsprechend auch mehr Flüssigkeit beigefügt werden. Auch bei kleinem Feuer köcheln und immer umrühren.

Polenta
(Graubünden)

Zutaten:
1 Tasse Mais
3 Tassen Milch/Wasser (halb/halb)
Bouillonwürfel
etwas Butter oder Rahm

Zubereitung:
Vermengen Sie die Zutaten
Bei guter Hitze aufkochen, dann auf auf kleiner Stufe köcheln lassen.
Kochzeit 15 - 20 Min.

Variante: 5 Min. vor dem Servieren 6 Raclette-Käsescheiben auf die Polenta legen, nochmals zudecken und schmelzen lassen.

Polenta alle erbe

Vor dem Anrichten frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Majoran und Thymian) unter die Polenta mischen.