

Polenta (Für 4 Personen)

<u>Zutaten</u>	¼ L Wasser
	¼ L Milch
	Salz
	2 EL ÖL
	120 g Polentamehl, gelb, mittelfein



<u>Weiteres</u>	2 EL Butter
-----------------	-------------

- Das Wasser und die Milch in einem Topf geben zum Kochen bringen, salzen und das Öl hinzufügen.
- Die Polenta langsam mit einem Schneebesen einrühren, um die Knollenbildung zu vermeiden. Weiterrühren, bis die Polenta fest ist.
- Anschließend mit einem Holzlöffel unter Zeitweisem Umrühren langsam kochen lassen.
- Die Polenta sollte sich vom Topfboden lösen.
- Zum Schluss di kalte Butter unterrühren und servieren.

Garzeit: etwa 20- 30 Minuten

Tipps und Empfehlungen

- Die gekochte Polenta kann man in leicht geölte Formen geben und kalt stellen, anschließend stürzen, in eher dicken Scheiben schneiden , mit Parmesan bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln und kurz überbacken.
- Als Geschmacksverfeinerung können sie zum Schluss auch einen Rosmarinweig mitkochen oder Käsewürfel unter di Polenta mengen.
- Es gibt im Handel vorgekochtes Polentamehl, dessen Kochzeit etwa 5 Minuten beträgt.
- Die Polenta serviert man als Beilage zu Wildgerichten, Schweinebraten, Selchfleisch, Ragouts, Gulasch und zu Pifferlingen oder Steinpilzen in Rahmsauce.
- Eventuell können sie auch nur Wasser verwenden.

