

# Polenta



## Zutaten:

1 ½ Liter Wasser, Salz  
20g Butter oder Schmalz  
400g Maisgrieß

## Zubereitung:

Wasser mit Salz, Butter oder Schmalz aufkochen, den Grieß einstreuen, unter beständigem Rühren kochen, bis sich die Masse vom Löffel und Topf löst und alle Flüssigkeit aufgesogen ist (30 – 40 Minuten). Die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form drücken, auf eine Platte stürzen und servieren. Vorbehandelten Maisgrieß mit kürzerer Garzeit verwendet man nach Packungsangabe.

*Verwendung:* Beilage zu saucenreichen Gerichten wie Gulasch, Ragout, Wildragout;  
mit Käse als selbständiges Gericht

## Variationen:

- Polenta gebraten: Polenta erkalten lassen, mit einem Faden in dicke Scheiben schneiden; oder den heißen Brei fingerdick auf ein kalt abgspültes Brett streichen, erkalten lassen und in Rechtecke schneiden. In der Stiepfanne in heißer Butter braten.
- Gebratene Polentascheiben mit Parmesan bestreuen, geschmolzene Tomaten oder Tomatensauce dazu.
- Zwischen zwei Polentascheiben eine Scheibe Käse (Fontina) legen und im Ofen überbacken.

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>