



Tillman's Rezept-Tipp

Polenta

Zubereitung: In einem hohen, breiten Topf (vorzugsweise mit einem dicken, schweren Boden) das Wasser mit dem Salz aufkochen. Dann die Herdplatte auf kleine Hitze zurückschalten und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgrieß zugeben. Den Deckel auf den Topf legen und die Polenta 10 Minuten köcheln lassen.

Dann den Herd ausschalten, den Parmesan einrühren und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Entweder den Brei so zum Essen servieren. Oder auf ein Backblech streichen, fest werden lassen, dann in Rauten schneiden und in heißem Olivenöl goldbraun braten. Bei Verwendung als Hauptgericht für 4 Personen die doppelte Menge zubereiten.

Varianten: Statt nur mit Wasser kann man auch 500 ml Milch und 300 ml Wasser nehmen, dann wird die Polenta cremiger. Oder man nimmt halb Milch, halb Gemüsebrühe für einen würzigeren Geschmack. Oder Buttermilch für einen pikanten Geschmack. Auch gut: vor dem Servieren etwas weiche Butter oder Sahne einrühren.

Tipp: Polenta, die gebraten werden soll, lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und über Nacht kühl aufbewahren, dann am nächsten Tag nur noch braten

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten: 1 Becher Sahne, 1 Würfel Brühe, Sherry, Pfefferkörner, Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de