AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Winter	Schweiz

POLENTA MIT BÖLLESCHWEIZI



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Oder für alle verständlich: Mais mit knusprig gebratenen Zwiebelspänen. Diese Art von Polenta passt gut zu kräftigen Fleischsorten wie Wild, Lamm oder Rind.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 dl	Bouillon	2 EL	Butter
4 dl	Milch	1	Zwiebel, feine Streifen
200 g	Mais		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Bouillon und Milch zusammen erwärmen. Mais einrieseln lassen. Je nach Mahlgrad muss der Mais nur kurz oder auch recht lange köcheln.
2. 15 Min. vor Ende der Garzeit: Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Etwas Mehl und die Zwiebelstreifen in einen für Lebensmittel geeigneten Plastiksack geben und gut schütteln. Butter in einer grossen Bratpfanne zerlassen. Die Zwiebelstreifen langsam anbraten, dann Hitze erhöhen bis Bratgut knusprig ist.
3. Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, Mais abgeschmecken: mit Pfeffer, Salz oder etwas scharfem Paprika, resp. Chili. Für eine sämige Polenta, etwas Butter oder Mascarpone unterrühren.
4. Polenta wird - wie Risotto auch - fast flüssig serviert. Wenn nötig etwas Wasser zufügen. Die «Bölleschweizi» über die Polenta geben und servieren.

TIPP von Profis: Einen groben Mais verwenden. Gegen Ende der Kochzeit feinen Maisdunst unterziehen.