



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 250 g Maisgrieß
- 1 l Wasser
- 200 g Austernpilze
- 1 Stk. Schalotte
- 10 g Butter
- 1 EL Fett
- Petersilie
- Salz

Mein persönlicher Tipp

Man kann auch getrocknete Tomaten oder Käse in die Polenta Schnitten einarbeiten. Die fertigen Schnitten eignen sich sehr gut zum Einfrieren. Im Sommer ist es eine schnelle Grillbeilage.



Sabine Jäger

Seminarbäuerin in Kärnten

Polentaschnitten mit gegrillten Austernpilzen



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Pilze und die Schalotte schneiden und in Fett braten.
- o Wasser oder Gemüsebrühe mit Butter und Salz zum Kochen bringen.
- o Polenta einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
- o Wenn die Polenta eindickt werden die Pilze, die Schalotte und die Petersilie eingerührt.
- o Polenta kurz bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Ständig rühren, - brennt leicht an!
- o In Kastenform streichen und auskühlen lassen.

Quellen:



Sabine Jäger: *Privatrezept*