

Rezept

Gebratene Steinpilzpolenta mit Rosmarin

Ein Rezept von Gebratene Steinpilzpolenta mit Rosmarin, am 10.05.2026

Zutaten

30 g getrocknete Steinpilze	1 Zweig Rosmarin
1/2 Knoblauchzehe	400 ml Gemüsebrühe oder -fond (aus dem Glas)
Salz	Pfeffer
150 g Instant-Polenta (vorgegartener Polenta-Maisgrieß)	Öl für die Form
	Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze 15 Min. in $\frac{1}{4}$ l heißem Wasser einweichen. Inzwischen Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen. Brühe oder Fond in einem Topf zum Kochen bringen. Eine rechteckige Form (ca. 12 x 20 cm) mit Öl einpinseln.
2. Pilze in ein Sieb gießen, Einweichwasser auffangen. Pilze fein hacken, mit 100 ml Einweichwasser, Rosmarin und Knoblauch zu Brühe oder Fond geben und 15 Min. offen bei mittlerer Hitze kochen lassen. Den Knoblauch entfernen, Sud salzen und pfeffern, dann den Polentagrieß unter ständigem Rühren nach und nach einrieseln lassen. Die Polentamasse unter Rühren 2-3 Min. nachquellen lassen, dann in die Form geben und glatt und fest hineindrücken. Gut abdecken und mindestens 3 Std. kalt stellen.
3. Polenta aus der Form stürzen und in Streifen (ca. 3 x 6 cm) schneiden. So viel Schmalz in einer beschichteten Pfanne schmelzen, dass der Boden knapp bedeckt ist. Darin Polentastreifen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in ca. 4 Min. knusprig braun braten und sofort servieren. Besonders gut schmecken sie zu Hirschmedaillons oder zu einer Rehkeule.