

Rezept

Polenta

Ein Rezept von Polenta, am 07.08.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1-2 Zwiebeln
60 g Butter	500 ml Hühnerbrühe
500 ml Milch	1 TL Salz
250 g Polenta (Maisgrieß)	geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken. Die Zwiebeln in 20 g Butter in 5-6 Min. glasig dünsten. Knoblauch zugeben und 1 Min. mitschmoren. Mit Hühnerbrühe und Milch ablöschen, salzen. Kurz aufkochen und die Hitze sofort wieder zurücknehmen.
2. Sobald die Flüssigkeit nur noch köchelt, den Polentagrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Hitze so weit reduzieren, dass der Brei nur gelegentlich blubbert. Dabei regelmäßig umrühren, bis er sich vom Topfboden löst.
3. Die Polenta in 20-30 Min. oder nach Packungsangabe garen. Mit Muskatnuss abschmecken. Restliche Butter schmelzen, bis sie leicht bräunt. Über die Polenta gießen.