

## Rezept

# Polentaauflauf

Ein Rezept von Polentaauflauf, am 16.09.2024

## Zutaten

Salz	250 g	Maisgrieß
1 Zwiebel	2	Knoblauchzehen
100 g Butter	350 g	Rinderhackfleisch
150 g Kalbshackfleisch		Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Tomatenmark	100 g	Parmesan, frisch gerieben oder in Späne gehobelt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

- 1 l leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Maisgrieß einstreuen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren etwa 30 Min. köcheln lassen. Es soll ein zähflüssiger Brei entstehen. Eventuell esslöffelweise noch etwas heißes Wasser hinzufügen. Die Polenta auf ein Holzbrett stürzen, etwa 5 cm hoch glatt streichen und auskühlen lassen.
- Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen und pressen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb anbraten. Nach und nach beide Hackfleischsorten hinzufügen, krümelig braten, salzen und pfeffern. Das Tomatenmark und 2-3 EL Wasser einrühren, alles 5 Min. leicht köcheln lassen. Den Backofen auf 150° vorheizen.
- Die restliche Butter schmelzen. Eine große ofenfeste Form mit 2 EL zerlassener Butter austreichen. Polenta in 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Schicht Polentascheiben in die Form legen, mit etwas zerlassener Butter beträufeln, einige Esslöffel Parmesan darüber streuen, mit Hackfleischragout bedecken, wieder eine Schicht Polentascheiben, Parmesan und Ragout einschichten und auf diese Weise fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind (3-4 EL Parmesan zurückbehalten). Mit Polenta abschließen.
- Die übrige Butter aufstreichen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte, Umluft 140°) etwa 30 Min. garen. Restlichen Parmesan darüber streuen und den Polentaauflauf in der Form servieren.