

Rezept

Polentagratin mit Wurst

Ein Rezept von Polentagratin mit Wurst, am 25.04.2024

Zutaten

Salz	300 g	Polenta
1 Zwiebel	2 Zehen	Knoblauch
2 Stangen	500 g	rohe Bratwürste (am besten italienische Salsicce)
1 EL	1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
125 ml		Pfeffer oder Chiliflocken
100 g	1 EL	Butter
Butter für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Gut 1 l Wasser zum Kochen bringen und 2 TL Salz dazugeben. Die Polenta mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Min. garen. Ab und zu umrühren. Eine kleine Kastenform kalt ausspülen. Die Polenta hineinfüllen, glatt streichen und abkühlen lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Selleriestangen waschen und die Enden abschneiden. Falls sich dabei Fäden lösen, diese abziehen. Das zarte Selleriegrün fein hacken, die Stangen klein würfeln. Die Wurstmasse in kleinen Stücken aus der Haut drücken.
3. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Selleriewürfel darin andünsten. Wurststücke dazugeben und gut anbraten. Tomaten und Wein unterrühren und den Sugo offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer oder Chili würzen, das Selleriegrün unterrühren.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Polenta aus der Form stürzen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Polenta und Wurstsugo abwechselnd in die Form schichten, mit Polenta abschließen. Den Käse aufstreuen, die Butter in kleine Würfel schneiden und darauf verteilen. Das Gratin im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen.