

Rezept

# Waldpilzbouillon mit Polentanocken

Ein Rezept von Waldpilzbouillon mit Polentanocken, am 02.10.2023

## Zutaten

<b>30 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>500 g</b> gemischte Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Herbsttrompeten, Maronen)
<b>1 l</b> Gemüsebrühe	<b>1 Zweig</b> Rosmarin
<b>2</b> Wacholderbeeren	<b>3 Zweige</b> Thymian
<b>1 EL</b> Butter	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> trockener Sherry
Salz	<b>1 TL</b> Butter
<b>125 g</b> Instant-Polenta	<b>1-2 TL</b> Steinpilzpulver
<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan	<b>je 1 EL</b> Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Für den Pilzfond die getrockneten Steinpilze in 200 ml lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Pilze beiseitelegen. Die andere Hälfte mit der Brühe in einen Topf geben, die getrockneten Steinpilze samt Einweichflüssigkeit hinzufügen. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und mit den angedrückten Wacholderbeeren in die Brühe geben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
2. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die beiseitegestellten frischen Pilze darin bei starker Hitze ca. 3 Min. braten. Den Thymian unterrühren, die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilzbrühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und die gebratenen Pilze unterrühren. Mit Sherry, Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
3. Für die Polentanocken in einem Topf  $\frac{1}{2}$  l Wasser mit 1 Prise Salz und der Butter zum Kochen bringen. Den Polentagrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Polenta mit Salz und Steinpilzpulver würzen und den Parmesan unterrühren. Die Polenta ca. 10 Min. quellen lassen.
4. Aus der Polentamasse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen, dabei die Löffel immer wieder kurz in kaltes Wasser tauchen. Die Polentanocken in tiefen Tellern anrichten und die Pilzbouillon darübergeben. Mit Schnittlauch und Petersilie bestreut servieren.