

WALDPILZ POLENTA

Episode 041 Waldpilz Polenta / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz



Rezept für 1 Person

POLENTA

1 grosse Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Tasse Polenta
frische Waldpilze (zb Steinpilze,
Herbsttrompeten, Eierschwämmli oder
Kraterellen)
½ Birne
etwas Rosmarin & Thymian
1 Bouillonwürfel
2 dl Wasser
3 dl Milch
30g Parmesan
etwas italienische Petersilie
schwarzer Pfeffer

1. Gusseisenpfanne direkt in die Glut stellen. Olivenöl darin erhitzen. Zwiebel und Knoblauch in grobe Stücke schneiden oder zupfen, im Öl andünsten. Die Polenta eingiessen und anrösten.

2. Einen Teil der Pilze putzen, in Stücke schneiden oder zupfen. Eine Viertel Birne in Schnitze schneiden. Alles mit etwas frischem Rosmarin und Thymian zur Polenta geben. Einen Bouillonwürfel zerbröseln, anrösten und mit etwas Wasser ablöschen.

3. Die Polenta nun wie Risotto aufkochen, immer wieder etwas Milch dazu giessen, umrühren, einkochen lassen und wieder Milch dazu giessen.

4. Den Rest der Pilze putzen und rüsten. Vom Parmesan feine Käsespäne abschneiden. Peterliblätter abzupfen. Restliche Birne ebenfalls in Schnitze schneiden. Pilze und Birne gegen den Schluss zur Polenta geben, einkochen lassen. Käse und Peterli erst ganz am Schluss dazu geben. Topf vom Feuer nehmen und mit Pfeffer abschmecken.

5. Mit dem Speckspiessli, etwas frischem Peterli und einigen Käsespänen im Gammellendeckel anrichten.

SPECKSPIESSLI

1 Stängel Rosmarin
10 Scheiben Bratspeck

1. Einen Holzspiess säubern und einölen. Die Specktranchen rollen und auf das Spiessli stecken. Langsam und gemütlich über dem Feuer braten.

2. Zum Anrichten von einem Rosmarinstängel die meisten Nadeln entfernen und die gebratenen Speckröllchen auf den Stängel spiessen.



Polenta wie Risotto kochen funktioniert bestens, ob im Wald oder zuhause in der Küche: Polenta zuerst mit Zwiebeln und Pilzen im Olivenöl anrösten, nach und nach Flüssigkeit dazu geben. Dazwischen einkochen lassen und gut umrühren.

Dieses Rezept stammt aus
Flavorites von René Schudel

Flavorites.com