

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

STEINPILZ-POLENTA

Zutaten für Polenta:

30 g	Steinpilze, getrocknet
1 Stk.	Zwiebel weiss, fein gehackt
40 g	Butter
4 DL	Weissein
5 DL	Wasser
200 g	Polenta (precotta – vorgekocht Tessiner Art)
50 g	Parmesan (optional)

ZUBEREITUNG:

Für die Polenta - die Steinpilze im Küchenmixer fein verhacken/mixen – oder die Steinpilze mit heissem Wasser bedeckt 20 Minuten quellen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Die feingehackten Zwiebeln und Steinpilze in Butter anschwitzen, Weisswein und Wasser dazugiessen und aufkochen. Polenta einlaufen lassen und ca. 5 min. bei kleiner Hitze kochen, den Topf abdecken und etwa 10-15 min. weiterköcheln lassen. Nach Bedarf mit etwas Parmesan verfeinern.

Für die Polenta-Kugeln: Die feingehackten Zwiebeln und Steinpilze in Butter anschwitzen, Wein und Wasser dazugiessen und aufkochen. Polenta einlaufen lassen und ca. 5 min. unter ständigem Rühren kochen, den Topf abdecken und etwa 10-15 min. weiterköcheln lassen. Anschließend Parmesan unterziehen. Auf ein Backblech verstreichen und leicht auskühlen lassen. Noch warm in Kugeln oder sonstige Formen bringen und in feinem Maisgriess wenden und in der Friteuse goldgelb backen. Auf einem Küchentuch abtropfen und warm stellen.