

REZEPTTIPP AUS DER REGION

HEIKOS KASMUAS

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten

50 g Butterschmalz
100 g glattes Weizenmehl
½ Liter Wasser
200 g Maispolenta (100 g fein, 100 g grob)
Kräftiger Käse (Menge nach Belieben)
(Berg-, Alm-, Räbkäse)
Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Verflüssige Butterschmalz in einer großen Eisenpfanne.
- Gib das Mehl in das heiße Butterschmalz. Immer fleißig rühren, bis eine dunkle braune Farbe entsteht. Nimm dafür einen Schneebesen oder Holzlöffel.
- Gieße nun vorsichtig etwa ½ Liter Wasser hinzu und würze nach Belieben.
- Die Polentamischung eingießen, vermengen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Reduziere dabei etwas die Temperatur, wenn es zu blubbern beginnt.
- Ist die Polenta fertig, Käse einbröseln. Nach dem Einbröseln des Käses nicht mehr rühren. Der Käse sinkt innerhalb 10-15 Minuten auf den Boden.

GUTEN APPETIT!

WE ARE FAMILY.®