



### Polenta Grundrezept

#### Zutaten

- 200 g Polenta
- 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 1/4 Teelöffel Steinsalz

Gemüsebrühe oder Wasser zum Kochen bringen und die Polenta langsam einrieseln lassen, dabei ständig rühren. Bei sehr kleiner Hitze ca. 1/2 Stunde lang quellen lassen. Die Polenta ist fertig, wenn sie sich beim Rühren von der Topfwand löst.

Nun den dicken Brei entweder auf ein angefeuchtetes Küchenbrett streichen und in Stücke schneiden oder zu einer Halbkugel geformt erkalten lassen und dann mit einem starken Zwirn in Scheiben schneiden.

Die Scheiben können auf dem Grill geröstet oder in der Pfanne abgebraten werden und zu allen Gemüsen, Fleischspeisen oder zu Fisch gereicht werden.

Eine süße Variante ist abgebratene Polenta mit Kompott.

URKORNHOF Familie Kammerleithner  
Landwirtschaftliche Urprodukte  
Point 11, A-4655 Vorchdorf im Almtal  
Telefon +43(0)7614-6636, Fax DW 14  
office@urkornhof.at, www.urkornhof.at

