

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Polentagratin mit Rindfleisch und Pilzen



Monatsmenü Oktober 2015

Eine weite Gratinform einfetten

Polenta

1 Liter Salzwasser, siedend
250 g grober Maisgriess
(Bramata)

unter Rühren zugeben, auf kleiner Stufe ca. 40 Min. köcheln, gelegentlich rühren

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Pilzen

wenig Bratfett
400 g geschnetzeltes
Rindfleisch zum Schmoren

in erhitzte Bratpfanne geben

1 EL Mehl
3 dl Bouillon

portionenweise ca. 2 Min. anbraten, alles Fleisch wieder begeben darüber stäuben ablöschen, aufkochen, Hitze reduzieren

20 g getrocknete Steinpilze,
eingeweicht, abgetropft
1 ½ EL Majoran
½ KL Salz, Pfeffer

begeben würzen, ca. 30 Min. köcheln in die vorbereitete Form füllen, Polenta darauf glatt streichen

2 EL Reibkäse

darüber streuen

Gratinieren

Ofenmitte
220 °C
ca. 15 Min.

Variante

- Zusätzlich frische Pilze zum Fleisch geben
- Feinen Maisgriess verwenden, dadurch reduziert sich die Kochzeit