

Gebratene Rosmarin-Polenta-Schnitten

Ein Hauch von Urlaub weht durch die Küche, wenn gebratene Rosmarin-Polenta-Schnitten zubereitet werden. Das Rezept hierfür ist einfach und kann sehr gut vorbereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Foto: Valerie Hinojosa

Zutaten

1 Zweig	Rosmarin
500 ml	Gemüsefond
500 ml	Hafermilch
260 g	Maisgrieß ((Polenta))
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 EL	Butter (für die Form)
4 EL	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für gebratene Rosmarin-Polenta-Schnitten den Rosmarin abzupfen und fein hacken. Gemüsefond und Hafermilch mit dem Rosmarin in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß hinein rieseln lassen und dann bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen, dabei immer weiter umrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Eine Kastenform mit Butter einfetten und die Polenta-Masse hineinfüllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Die Polenta rund 30 Minuten vor dem Braten herausnehmen und aus der Form stürzen. In Scheiben von ca. 2 cm Dicke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Polenta darin portionsweise von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Herausnehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Auf diese Art gebratene Rosmarin-Polenta-Schnitten schmecken wunderbar als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch oder als Teil eines vegetarischen Hauptgerichts zusammen mit Pilzen oder Gemüse.