Steinpilzpolenta Polenta

Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:
750 ml Geflügelfond (oder Pilzfond, dann noch aromatischer und dann auch vegetarisch)
15 gr. getrocknete Steinpilze
200 gr. Polenta
30 gr. frisch geriebener Parmesan
100 ml Schlagsahne
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Flexi einsetzen und Temperatur von 120 Grad/Rührintervall 1 einsetzen. Geflügelfond mit Steinpilzen aufkochen lassen.

Polenta einrieseln lassen, Flexi weiterlaufen lassen. Spritzschutz aufsetzen (spart Energie, der Spritzschutz dient dann als Deckel).

10 Minuten/90 Grad/Rührintervall 1

Parmesan und Sahne unterrühren, mit Salz/Pfeffer würzen. Fertig.

Tipp: Passt wunderbar als Beilage zu “gefüllte Schweinelende mit Panchetta”