

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"