

Polenta Taragna

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

4 Liter Wasser
1 Kg Polenta Valtellinese (halb Buchweizenmehl und halb Maismehl)
300 gr. Butter
600 gr. Fontal oder Raclettekäse



Zubereitung:

- Wasser aufkochen und mit Bouillon oder Salz etwas würzen.
- Pfanne vom Herd nehmen und Mehl langsam dazugeben und mit dem Schwingbesen einrühren damit keine Klumpen entstehen. Zurückstellen auf den Herd – Achtung es können Blasen entstehen, die über die Pfanne schwappen.
- Ca. eine Stunde auf Stufe 4 kochen lassen (bei Keramikherd mit 6 Stufen).
 - Anfangs ca. ¼ Stunde kochen lassen und dann behutsam rühren, bzw. nicht bis zum Pfannenboden, damit eine Kruste entsteht.
 - Pfanne mit Deckel abdecken. Sollte Polenta zu fest eindicken, kann sie mit Milch etwas verdünnt werden.
- Vor dem Servieren, Herd nochmals auf höchste Stufe stellen. Erst Butter stückchenweise dazugeben und danach, den in kleine Würfelchen geschnittenen Käse darunter mischen, so dass er leicht vergeht, aber nicht komplett schmilzt.
- Polenta auf einen Teller stürzen und mit entstandener Kruste abdecken oder um die Polenta besser warm zu halten, kann sie wieder in Pfanne zurückgegeben werden und die Kruste auch hier wieder als Deckel verwenden.

Dazu serviert man am besten Salami, Mortadella, usw.

Buon appetito!