

Mise en place

4 dl	Bouillon
3 dl	Milch
125 g	grobgemahlener Mais (Bramata)
	Salz
1 EL	Butter
2 EL	geriebener Parmesan (Reggiano)

Polenta

Bouillon, Milch und wenig Salz in einer Kasserolle zum Kochen bringen, die Bramata (grob gemahlener Mais) im «Regen» einstreuen und auf **kleinem Feuer unter ständigem Rühren** mit einem Holzlöffel während ca. 40 Minuten leise köcheln lassen.

Zum Schluss Butter und Käse unter die Polenta mischen und **zugedeckt** am Herdrand während ungefähr 15 Minuten ruhen lassen. Zu einem Saucenfleisch schmeckt die Polenta köstlich. Im Grunde genommen aber kann sie sogar die Hauptrolle spielen und braucht nur von einem Salat begleitet zu werden.

Dieses Rezept eignet sich aber auch zum Gratinieren. Dazu wird die Polenta in eine feuerfeste Form gefüllt, mit gehobeltem Sbrinkäse belegt, mit wenig geschlagenem Rahm überzogen und kurz unter dem **sehr heißen** Grill gratiniert.