Bramata (Polenta) von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 dl Rahm	
300 g Reibkäse	
100 g Butter	
20 g Salbeiblätter	
1.5 Liter Milch	
600 g grober Mais	Bramata.

Bouillon und Milch aufkochen, würzen, Mais dazugeben und nochmals aufkochen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt ca. 50 Minuten ziehen lassen. Wichtig: immer wieder umrühren.
Butter schmelzen bis er nussig schmeckt, dann gehackte Salbeiblätter mitkochen. Am Schluss mit em Rahm unter die Maismasse ziehen. Servieren.