

Bramata (Polenta) von Marco Gürber

Mengen für 12 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.8 Liter Bouillon (flüssig)

1.2 dl Rahm

360 g Reibkäse

120 g Butter

24 g Salbeiblätter

1.8 Liter Milch

720 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.