

Gulasch mit Polenta

von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

600 g Maisgries fein	In Wasser mit Gewürzen kochen und aufquellen lassen
1.5 dl Milch	Mit Wasser zu Milchwasser vermischen
1.5 dl Wasser	
30 g Bouillion	
150 kg Reibkäse	
1.25 kg Voressen / Ragout	Anbraten
2.0 Stück Pepperoni	Schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen
4.0 Stück Zwiebeln	Schälen und schneiden
2.0 EL Öl	
5.0 g Majoran	
280 g gehackte Tomaten	
300 g Cherry-Tomaten	Zum servieren

Öl erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Fleisch würzen, Wasser mit Boullonpulver dazu geben. Alles ca. 1 1/2 auf kleinem Feuer köcheln lassen. Peperoni, Pellati und Tomaten dazugeben und weitere 30min köcheln lassen.

Polenta:

Wasser aufkochen mit Boullion und Gewürzen. Maisgriess dazu geben. zugedeckt 2. min köcheln lassen, vom Feuer nehmen und gut durchrühren und zudecken. Weitere 5min. auf kleinem Feuer quellen lassen und gut durchrühren. Reibkäse dazu geben.