

Polenta mit Ratatouille mit Pouletschenkel von Nanya

Mengen für 30 Personen

7.5 kg Pouletschenkel	Pro Pers 1 Schenkel Die Pouletschenkel mit Senf, Paprika und Pfeffer marinieren. Alles Gemüse inklusive Zwiebeln in mittelgrosse Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Kräuter zupfen. Fleisch: Pouletschenkel anbraten, beidseitig gut durchgaren. Die Schenkel in einem Speiseträger warm stellen.
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	
3.0 Liter Milch	Polenta: Milch mit Bouillon aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat Würzen. Sobald die Milch aufkocht, die Pfanne vom Herd nehmen und den Maisgriess dazugeben. Alles mit einem Schwingbesen gut umrühren, bis die Masse stockt. Wenn die Masse zu fest wird, einfach weiter Milch dazugeben.
1.5 kg grober Mais	
12 Stück Knoblauchzehen	Ratatouille: Zwiebeln und Knoblauch mit Fettstoff in Pfanne geben und leicht anbraten. Das Gemüse beifügen. Zuerst die Zucchini und Auberginen danach erst die Tomaten und Peperoni. Die Kräuter/ das Tomatenpuree beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit Bouillon ablöschen Das Gemüse ca. 20 min köcheln lassen.
300 g Zwiebeln	
1.2 g Zucchini (g)	
1.2 kg Auberginen (g)	
1.2 kg Pepperoni (g)	
1.2 kg Tomaten	
6.0 dl Bouillon (flüssig)	
210 g Tomatenpuree	
15 g Thymian	
15 g Oregano	
15 g Majoran	

Für Vegis ein Vegiplätzchen/Käseplätzchen oder Polenta mit Mozzarella verfeinern.