

Polentaschnitten mit Rüebli-Tomaten-Rahm-Sauce Gouroudugout

von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

Quelle: Polentaschnitten inspiriert durch "grillen, heuschrecken & co. - Kochen mit Insekten", Kochbuch von Christian Bärtsch und Adrian Kessler.

Sauce von Gouroudugout

Gewürze: Rosmarin, Salz

2.96 Liter Wasser	Zusammen mit dem gehackten Rosmarin aufkochen
55.5 g Rosmarin	frischer oder getrockneter Rosmarin. Klein geschnitten. Zufügen
7.4 Stück Bouillonwürfel	Gemüsebouillon Würfel im Wasser auflösen
1.48 kg Maisgries fein	in Wasser einrühren und etwa 3 Minuten (oder gemäss Packungsangaben) köcheln lassen. Vom Herd nehmen
148 g Parmesan	oder Sbrinz. Gerieben.
7.4 Stück Eier	zusammen mit dem Reibkäse unter die Polenta mischen. Die Polentamasse auf einem Backblech ausstreichen
3.7 kg Rüebli	klein schneiden
11.1 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.55 dl Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Rüebli zufügen und etwas mitdünsten
3.7 kg Tomatensauce Napoli	passierte Tomaten. Zwiebeln und Rüebli ablöschen
55.5 g Rosmarin	frischer oder getrockneter Rosmarin. Klein geschnitten. Zufügen. Rüebli-Tomaten Mischung auf kleiner Stufe 40 Minuten köcheln lassen
2.59 Liter Halbrahm	unter die Sauce mischen
55.5 g Salz	und ev. mit Pfeffer die Sauce abschmecken