



Spareribs mit Polenta

von Raffi Hallauer

Mengen für 10 Personen

3.0 kg Schweine Rippchen

700 g Maisgries fein

Polenta!!!

Zubereitung:

Für die Polenta das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bouillon hinzufügen und die Polenta unter Rühren ins Wasser geben.

Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die fertige Polenta mit Muskat und Pfeffer abschmecken und den geriebenen Parmesan unterrühren.