Spareribs mit Polenta von Raffi Hallauer

Mengen für 80 Personen

24 kg Schweine Rippchen	
5.6 kg 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.