

CHEFKOCH RUDI

Polenta-Gratin



Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT

Einfach

ZUBEREITUNG

-

KOCHZEIT

-

ERGIBT

-

Zutaten

Zutaten

- 5 Maisgriess
- 10 Wasser
- 10 Milch
- 3 Speck
- Würfel, die Hälfte beiseite gestellt
- 10 Rindfleisch
- gehackt
- 2 Zwiebeln
- feingeschnitten
- 4 Wasser
- 4 Käse
- gerieben

Zubereitung

- 1 Wasser und Milch aufkochen, abschmecken. 2 Den Maisgriess regenartig einrühren, aufkochen. 3 Hitze entfernen und bei gedecktem Kochkessel ca. 2 Stunden ziehen lassen. 4 Speckwürfel ohne Fett anbraten. 5 Hackfleisch kurz mitbraten, Hitze reduzieren. 6 Zwiebeln begeben und kurz mitbraten. 7 Mit Wasser ablöschen und aufkochen. 8 Abschmecken. Einschichten 9 Die Hälfte der Polenta in GN 1/1 füllen und die Hälfte des Käses darauf verteilen.
- 2 Das Fleisch begeben, mit der restlichen Polenta und dem restlichen Käse bedecken.
- 3 Beiseite gestellte Speckwürfel darüber streuen.
- 4 Im Kombisteamer bei 180°C ca. 20 Minuten gratinieren.
- 5 Lenkungspunkte
- 6 Kochzeit
- 7 Anmerkung
- 8 Anstelle von Polenta kann auch Hartweizengriess verwendet werden.
- 9 Ableitung
- 10 Vegetarisch:
- 11 Anstelle der Hackfleischfüllung kann zB Ratatouille verwendet werden.
- 12 mit Resten:
- 13 Anstelle der Hackfleischfüllung können Resten von Saucenfleischgerichten
- 14 (Ragout, Geschnetzeltes) verwendet werden.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.