

Chrüterhäxä-Polenta

Für 3-4 Personen

700 ml	Gemüsefond	
100 ml	Milch	aufkochen
200 g	Bramata-Mais	
1 EL	Getrocknete Kräuter, z.B. Thymian, Majoran, Rosmarin, Salbei, Ysop, Bohnenkraut	
100 g	Getrocknetes Gemüse	Langsam einrühren
		Zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 40 Min. köcheln lassen
	Salz	
	Pfeffer	Abschmecken
50 ml	Rahm	Verfeinern
n.B.	Geriebener Käse	Vor dem Servieren über der Polenta verteilen

Dazu passt eine Schweinsbratwurst oder Salsicca oder ein Stück Grogonzola.

Hinweis

Das Gemüse im Sommer selber trocknen und mit dem Bramata direkt mischen. Als kleines Geschenk aus der Küche mit dem Rezept weiter geben.

Kräuter trocknen

schöne, frische Kräuter auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter in 5-8 Tagen an einem luftigen, schattigen Ort trocknen lassen, in Gläsern oder Papiersäckchen dunkel und trocken lagern

Gemüse trocknen

z.B. Sellerie, Rübli, Lauch, in kleine Würfel geschnitten, blanchieren, gut trocken tupfen/Zucchini in dünne Scheiben, Peperoni in kleine Würfel geschnitten, Tomaten halbiert auf einem Dörrofen bei ca. 40-50°C in 12-36 Std. trocknen, in Gläsern oder Papiersäckchen dunkel und trocken lagern