

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Polenta für 4 Lüt **(Polenta als Beilage für 4 Personen)**

- 125g Polenta (Maisgriess)
- ½ l Milch
- Salz, Brühpulver, Muskatnuss

Die Milch aufkochen und mit etwas Muskat und je einem Moccalöffel Salz und Brühpulver würzen. Den Maisgriess langsam mit einem Schneebesen einrühren und den Maisbrei durchkochen lassen. Abdecken und neben dem Herd ca. 15 min. quellen lassen.

Polenta mit Trüffel: 1 EL natürliches Trüffelöl und 10g gehackten Trüffel mit einarbeiten

Polenta mit Pilzen: Steinpilze oder Pfifferlinge in Butter goldgelb rösten, leicht salzen und in den Maisbrei mischen

Polenta mit Chili: fein geschnittene Chilis in den Maisbrei mischen

Polenta mit Gemüse: fein geschnittenes, vorgekochtes Gemüse in den Maisbrei mischen

Den Maisbrei unter ständigem rühren erhitzen, mit etwas Sahne verfeinern und heiß servieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at