

Polenta Nocken

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

200g Maisgrieß (Polenta),
400 g klare Fleischbrühe (Instant),
60 g weiche Butter,
Salz, Pfeffer, Muskat,
3 Eier (á 70 g),



Zubereitung :

Für die Polenta Nocken Fleischbrühe mit Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Maisgrieß unter ständigem Rühren in die Fleischbrühe einrieseln lassen und so lange umrühren bis sich am Boden ein weißer Belag bildet.

Danach geben Sie die Eier unter ständigem Rühren dazu.

Setzen Sie einen großen Topf mit Salzwasser auf und bringen sie das Wasser zum Kochen.

Nun stechen sie mit 2 EL Nocken ab und lassen diese 6 Minuten im Salzwasser gar ziehen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und die Polenta Nocken sofort servieren.