

Polentasterz

Rezept aus „Die gute Wiener Mehlspeise“

Zutaten für 4 Portionen :

400 g Polenta (Maisgrieß),
160 g Schweineschmalz,
1,5 l Wasser,
160 g geräucherter Speck,
Salz,

Zubereitung :

Das Wasser wird gesalzen und mit dem Schweineschmalz aufgekocht. Dann wird der Maisgrieß eingerührt und gut durchgekocht. In einer Pfanne wird alles im heißen Rohr (Backofen) vollständig ausgedünstet. Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten und goldgelb gebraten dazu gegeben. Der Sterz wird mit der Backschaufel zerkleinert.

Polentasterz (italienische Version)

Zutaten für 4 Portionen :

400 g Polenta (Maisgrieß),
1,5 l Wasser,
1 EL Salz,
1 EL Olivenöl,

Tomatensoße :

400 g passierte Tomaten,
1 s Zwiebel,
3 s Knoblauchzehen,
3 EL feingehackte Blatt Petersilie,
3 EL zerzupfte Basilikumblätter,
1 TL getr. Oregano,
2 EL Olivenöl,
Salz



Zubereitung :

In einem flachen 2 l Topf das Wasser bis zum Kochen erhitzen und das Salz und Öl zugeben. Dann den Maisgrieß ganz langsam unter ständigem Rühren in das Wasser rieseln lassen - es dürfen sich keine Klumpen bilden! - sonst gleich an der Topfwand zerdrücken ! Gut durchkochen lassen, ständig kräftig rühren bis sich nach etwa 20Min. die Polenta vom Topfboden und von der Topfwand löst. Das geht am Ende sehr schwer. Die Polenta in eine Kasserolle streichen und im Backofen bei 80 °C etwa 15 Min. ausquellen lassen.

Zubereitung der Tomatensoße :

Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Im Olivenöl glasig dünsten. Die passierten Tomaten zugeben, mit Salz und Oregano würzen und 10 Min. köcheln lassen.

Am Schluss die Blatt Petersilie einrühren und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen, bevor man die zerzupften Oregano Blätter untermischt.

Den Polentasterz ..

Den Polentasterz mit einer Gabel kreuzweise aufreißen. Die Tomatensoße darüber gießen und in der Kasserolle zu Tisch bringen.