

Polenta e brasato

Grosspapas Lieblings Rezept wenn er in seinem Rustico weilt.

Rindsschmorbraten

(Für 4 Personen)

1kg	Rindfleisch zum Schmoren
2TL	Gewürzmischung
3 – 4 TL	Olivenöl vom besten
1 Flasche	Kräftiger Rotwein
2Stk	Rüebli geschält und gewürfelt
2Stk	Stangensellerie, gewürfelt
1Stk	Zwiebel, gewürfelt
1Stk	Knoblauchzehe
100g	Steinpilze
2Stk	Lorbeerblätter

Das Fleisch rundherum mit der Gewürzmischung einreiben und im Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 7 Minuten anbräunen. Den Wein da zugliessen und aufkochen lassen, dann das vorbereitete Gemüse, die Pilze und die Lorbeerblätter hinzufügen. 10-15 Minuten offen köcheln und dann abgedeckt bei schwacher Hitze mindestens 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weichgegart ist.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Bratensauce durch ein Sieb streichen, zurück in den Topf geben und auf Saucendicke einkochen. Eventuell mit 1 EL Mehl binden.

Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit der Sauce und Tessiner Polenta servieren.

Polenta nach Tessiner art.

Es gibt nichts schöneres als mit den Grosskindern am Bach beim Hause Castagna d'oro ein Feuer zu entfachen, im Kupferkessel Wasser erhitzen und eine schmackhafte Polenta zu zubereiten.

Polenta

(Für 4 Personen)

1l	Wasser
1El	Salz
180g	Bramata-Maisgriess
180g	Dorata-Maisgriess
180g	Taragna-Maisgriess (Farina Taragna)
30g	Butter

Das Wasser im Kupferkessel aufkochen und salzen. Die drei Maisgriess-Sorten miteinander vermischen und unter ständigem Rühren langsam in das kochende Wasser rieseln lassen, damit sich keine Klumpen bilden. Gleichmässig weiterrühren,

immer in die gleiche Richtung und darauf achten, dass die unteren Schichten sich auch mit den oberen Schichten vermischen. Mindestens 1 Stunde unter regelmässigem Rühren sanft köcheln lassen. Je länger die Polenta kocht desto besser schmeckt sie. Wird die Polenta zu fest, eine Kelle kochendes Wasser einrühren. Wenn die Polenta fertig ist, die Butter unterrühren. Die fertige Polenta auf ein sauberes Küchentuch stürzen. Mit einem hölzernen Polenta Messer oder einer dünnen Schnur in Portionsstücke schneiden und warm servieren.

Anmerkung;

Bramata ist ein grober heller, fast weisser Maisgriess, der leicht süsslich schmeckt. Die Variante **Dorata** hingegen hat eine goldgelbe Farbe.

Bei **Farina Taragna** handelt es sich um eine Mischung aus Mais und Buchweizenmehl.

Beide Rezepte sind nicht für eilige Köchinnen und Köche.

