

## Bramata (Polenta) von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

1.5 Liter Bouillon (flüssig)

1.0 dl Rahm

300 g Reibkäse

100 g Butter

20 g Salbeiblätter

1.5 Liter Milch

600 g grober Mais    Bramata.

Bouillon und Milch aufkochen, würzen, Mais dazugeben und nochmals aufkochen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt ca. 50 Minuten ziehen lassen. Wichtig: immer wieder umrühren.

Butter schmelzen bis er nussig schmeckt, dann gehackte Salbeiblätter mitkochen. Am Schluss mit em Rahm unter die Maismasse ziehen. Servieren.