



Gulasch mit Polenta

von Nouri Zeroual

Mengen für 40 Personen

2.4 kg Maisgries fein	In Wasser mit Gewürzen kochen und aufquellen lassen
6.0 dl Milch	Mit Wasser zu Milchwasser vermischen
6.0 dl Wasser	
120 g Bouillion	
600 kg Reibkäse	
5.0 kg Voressen / Ragout	Anbraten
8.0 Stück Pepperoni	Schneiden
16 Stück Knoblauchzehen	Pressen
16 Stück Zwiebeln	Schälen und schneiden
8.0 EL Öl	
20 g Majoran	
1.12 kg gehackte Tomaten	
1.2 kg Cherry-Tomaten	Zum servieren

Öl erhitzen, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Fleisch würzen, Wasser mit Boullonpulver dazu geben. Alles ca. 1 1/2 auf kleinem Feuer köcheln lassen. Pepperoni, Pellati und Tomaten dazugeben und weitere 30min köcheln lassen.

Polenta:

Wasser aufkochen mit Boullion und Gewürzen. Maisgriess dazu geben. zugedeckt 2. min köcheln lassen, vom Feuer nehmen und gut durchrühren und zudecken. Weitere 5min. auf kleinem Feuer quellen lassen und gut durchrühren. Reibkäse dazu geben.