



Polenta mit Käse und Fenchel von Colibri

Mengen für 22 Personen

Quelle: Mischung aus

<https://www.gutekueche.ch/tessiner-polenta-rezept-5347>

<https://www.gutekueche.ch/polenta-gratin-rezept-7292>

220 g Butter
440 g Reibkäse
5.5 Liter Wasser
1.485 kg grober Mais
1.1 kg Raclettekäse
1.1 kg Fenchel
1.1 kg Rüebl

Das Bouillonpulver dem aufgekochten Wasser hinzufügen und die Polenta (=Maisgriess) unter Rühren (am besten mit einem Schwingbesen) ins Wasser geben - damit sich keine Klümpchen bilden.

Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen bis der Maisgriess sich ein wenig gebunden hat.

Nun die Butter und den Parmesan einrühren und mit Salz und Muskat gut würzen.

Anschliessend den Topf abdecken und die Polenta für rund 30 Minuten in den Backofen schieben. Darauf achten, dass der Topf feuerfest ist. Es ist auch möglich die Polenta in eine Ofenform umzufüllen. Raclette darüber.

Nach dem Backvorgang die Polenta nochmals gut durchrühren, nochmals abschmecken und mit Parmesan bestreuen.