

Spareribs mit Polenta von Raffi Hallauer

Mengen für 52 Personen

15.6 kg Schweine Rippchen

3.64 kg Maisgries fein

Polenta!!!

Zubereitung:

Für die Polenta das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bouillon hinzufügen und die Polenta unter Rühren ins Wasser geben.

Die Masse unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die fertige Polenta mit Muskat und Pfeffer abschmecken und den geriebenen Parmesan unterrühren.