

Ragout mit Eierschwammerln und überbackener Polenta

Griaß di Rezepte

Fleischgerichte

Herbst

Österreichisch

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



Milch und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Maisgrieß langsam unter gleichmäßigem Rühren in die kochende Milch geben. Salz, Parmesan und Thymian hinzugeben, rühren, bis die Polenta andickt. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und Polenta darauf verstreichen.

Kalt stellen, bis das Ragout fertig ist.

Für das Ragout Speck in kleine Würfel schneiden. In einem Topf erhitzen, bis das Fett zergeht.

Fleisch im Fett rundum anbraten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitelegen.

Zwiebel schälen, fein hacken und im Bratrückstand goldbraun braten. Fleisch gemeinsam mit dem Lorbeer, den Tomaten, Thymian und Gemüsebrühe in den Topf geben. Zugedeckt für etwa 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Nach 2 Stunden die Eierschwammerln dazugeben und für weitere 5 Minuten köcheln. Den Ofen auf Grillstufe vorheizen.

Das Ragout in eine ofenfeste Form umfüllen. Aus der aufgestrichenen Polenta 12–13 Kreise ausschneiden und auf dem Ragout platzieren. Mit 2 EL geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen überbacken, bis Käse und Polenta goldbraun sind. Dann sofort servieren.



ZUTATEN



FÜR DIE POLENTA:

190 g Maisgrieß

750 ml Milch

250 ml Wasser

1 TL Salz

4 EL Parmesan

4 Zweige Thymian

2 EL Parmesan zum Überbacken

FÜR DAS RAGOUT:

150 g Bauchspeck

2 große weiße Zwiebeln

600 g Gulaschfleisch

3 Lorbeerblätter

1 Dose geschälte Tomaten

4 Zweige Thymian

1 TL Paprikapulver

200 ml Gemüsebrühe

300 g Eierschwammerln

Salz & Pfeffer zum Abschmecken