Nah&Frisch

Melina Kutelas | Professional

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 hinzu- geben, 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 Mi- nuten köcheln. Den Ofen auf Grillstufe vorheizen.
Das Ragout in eine ofenfeste Form umfüllen. Aus der aufgestrichenen Polenta 12–13 Kreise ausstechen 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