



B E A N S

. w i r k o c h e n

Tessiner Polenta

Zutaten für 4 Personen

- 2L Wasser mit 1 TL Salz
- 250 g Tessiner Maisgriess
- 50 g Butter
- 200 g geriebener Parmesan

Wasser mit Salz aufkochen. Kochtopf vom Feuer nehmen.
Tessiner Maisgriess einrieseln lassen.
Umrühren. Kochtopf wieder auf die Platte stellen. Einen Kochlöffel quer über den Topf legen, Deckel über den Kochlöffel legen.
Auf diese Weise spritzt die aufkochende Polenta nicht heraus.
Nach einigen Minuten umrühren den Topf wieder mit Löffel und Deckel abdecken. Die Polenta mindestens 1 Std., besser sogar länger kochen. Ab und zu umrühren. Wenn sich die Polenta am Topfboden festsetzt oder sogar leicht anbrennt, ist das typisch tessinerisch: Das gibt der Polenta den Kamingschmack! Die fertige Polenta, die sehr kompakt ist, auf ein Brett stürzen und mit Hilfe eines zwischen den Händen gespannten Fadens in Scheiben schneiden. Die Polenta kann kurz vor Beendigung der Kochzeit mit Butter und beliebig viel Parmesankäse angereichert werden.

Tipp: Die ganz großen Polentaköner haben ihre geheime Mehlmixtur, das heisst, sie verwenden verschiedene Mehlsorten: gelbes, fein gemahlene Maisgriess, grob gemahlene Bramata, Buchweizenmehl (daraus wurde ursprünglich die Polenta gekocht), und manche sogar noch eine winzige, klitzekleine Spur "farina buona".