



# Polenta Dukaten mit Pilzallerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, in der Pilzsaison, einfach nur lecker

## Zutaten

- 250 g Polenta (Maisgrieß)
- ½ Liter Wasser mit ½ l Milch gemischt
- 250 g Polenta (Maisgrieß)
- 1/2 TL Salz
- 1 El Butter
- 400 g frische Pilze, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- (Z. b. Pfifferlinge, Shitake, Steinpilze, Braunkappen, Steinchampignons, nach Marktlage)
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 50 ml trockener Weißwein
- 400 ml Geflügelbrühe aus dem Supermarkt, ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 ml flüssige Sahne
- 3 El Butter oder Butterschmalz
- 3 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1 Tl angerührte Speisestärke
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Polenta Dukaten:

### Schritt2

Die Milch mit dem Wasser, 1 El Butter und Salz aufkochen und den Mais Gries einrieseln lassen.

### **Schritt3**

Die Hitze sofort reduzieren und mit dem Schneebesen rühren bis die Greismasse eindickt. Weitere 10 min. auf kleiner Flamme am Herdrand und unter ständigem Rühren leise kochen, bis die Masse sehr dickflüssig geworden ist.

### **Schritt4**

In eine passende, aus gebutterte Auflaufform glatt verstreichen.

### **Schritt5**

Im vorgeheizten Backrohr 15 min. backen, auskühlen lassen.

### **Schritt6**

Danach beliebig große Plätzchen ausstechen und in der Stielpfanne von beiden Seiten goldgelb braten.

### **Schritt7**

Das Pilzallerlei:

### **Schritt8**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in 2 El Butter farblos anschwitzen.

### **Schritt9**

Die vorbereiteten Pilze mit anbraten, salzen, pfeffern.

### **Schritt10**

Zunächst heraus nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen.

### **Schritt11**

Den Geflügelfond und die Sahne dazu geben, etwas einkochen lassen. Leicht „sämig“, mit etwas angerührter Speisestärke binden.

### **Schritt12**

Die Pilze wieder dazu geben, nachschmecken und die Petersilie / Schnittlauch verrühren.

### **Schritt13**

Die Dukaten obenauf / mit dem Pilzallerlei zu Tisch geben.

**Tags:** geflügelbrühe, knoblauch, pfefferlinge, Polenta, shitake, Steinchampignons, steinpilze, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polenta-dukatens-mit-pilzallerlei/>