

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 Herdbrand 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, pfifferlinge, Polenta, shitake, Steinchampignons, steinpilze, Weißwein

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