

## **Cremige Polenta:**

Personen: 8 – 10

Grill: Kugelgrill Gas oder Holzkohle,

Grillmethode: direkt

Zubehör: Wok, passender Topf oder Pfanne

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: ca. 10 min

### Zutaten:

250 g Polenta

1 Liter Wasser oder Rindsuppe

1 kleine Zwiebel fein geschnitten

1 Zehe Knoblauch fein geschnitten

100 g Butter

Meersalz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

70 g geriebener Parmesan

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch feinwürfelig schneiden und in der Hälfte der Butter in einem größeren Topf

glasig dünsten. Mit Suppe oder Wasser aufgießen und aufkochen lassen.

Die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen, Hitze zurück drehen unter beständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca.4 Minuten garen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen, den frisch geriebenen Parmesan einrühren und mit der restlichen Butter montieren (sämig rühren).

### Tipp:

Im Gegensatz zu Risotto lässt sich die fertige Polenta sehr gut warm halten.