

Geschnetzeltes auf Polenta (2 Personen)

500 gr	Schweinefleisch, mundgerecht geschnitten
8 dl	Gemüsebouillon
150 gr	mittelfeiner Maisgries
1	Kohlrabi, in Würfel schneiden
2	Zwiebeln, fein hacken
1 TL	Salz
1 dl	Weisswein
1 ½ dl	Gemüsebouillon
50 gr	Kresse, fein schneiden
200 gr	Crème Fraîche

ZUBEREITUNG POLENTA (1h)

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen
2. 5 dl Gemüsebouillon aufkochen
3. Polenta begeben und mit dem Schwingbesen einrühren
4. Butter und Parmesan begeben
5. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken
6. Topf abdecken und Polenta im Ofen backen
7. Herausnehmen, durchrühren und abschmecken, mit Parmesan bestreuen

ZUBEREITUNG FLEISCH

1. Fleisch in wenig heissem Öl portionenweise anbraten, herausnehmen, salzen, warmstellen.
2. Kohlrabi und Zwiebeln in wenig heissem Öl kurz andämpfen.
3. 1 dl Weisswein dazu giessen, auf die Hälfte einkochen.
4. 1 dl Bouillon dazu giessen, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln.
5. Crème Fraîche und Kresse begeben, aufkochen
6. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.