



Gegrillte Salsiccia auf Polenta

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Salsiccia-Würste	100 g	Parmesan
2	rote Zwiebeln	250 g	Maisgries
500 ml	Milch	500 ml	Gemüsebrühe
100 g	Butter	1 TL	Muskat
2 Bund	Rucola	50 ml	Olivenöl
20 ml	Rapsöl	1 TL	Zucker
	Salz, Pfeffer		

Zubereitung

1. Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden, in Öl anschwitzen.
2. Zucker hinzugeben, sodass die Zwiebeln langsam karamellisieren. Sobald der Zucker flüssig wird, langsam einköcheln lassen.
Sollte der Zucker zu heiß werden, einen Schluck Wasser hinzugeben und vollständig verkochen lassen.
3. Zwiebeln zur Seite stellen.
4. Milch mit Gemüsebrühe langsam zum kochen bringen.
5. Maisgrieß unter stetigem Rühren langsam hinzugeben und kurz vor dem Servieren geriebenen Parmesan und Butter unterheben.
6. Salsiccia scharf anbraten oder grillen, bis sie gar ist.
7. Auf der Polenta servieren, Zwiebeln darübergeben und mit Rucola und Olivenöl garnieren.

