

# REZEPTTIPP AUS DER REGION

## HEIKOS KASMUAS

Für 4 Personen  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten

50 g Butterschmalz  
100 g glattes Weizenmehl  
½ Liter Wasser  
200 g Maispolenta (100 g fein, 100 g grob)  
Kräftiger Käse (Menge nach Belieben)  
(Berg-, Alm-, Räbkäse)  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

- Verflüssige Butterschmalz in einer großen Eisenpfanne.
- Gib das Mehl in das heiße Butterschmalz. Immer fleißig rühren, bis eine dunkle braune Farbe entsteht. Nimm dafür einen Schneebesen oder Holzlöffel.
- Gieße nun vorsichtig etwa ½ Liter Wasser hinzu und würze nach Belieben.
- Die Polentamischung eingießen, vermengen und etwa 20 Minuten kochen lassen. Reduziere dabei etwas die Temperatur, wenn es zu blubbern beginnt.
- Ist die Polenta fertig, Käse einbröseln. Nach dem Einbröseln des Käses nicht mehr rühren. Der Käse sinkt innerhalb 10-15 Minuten auf den Boden.

**GUTEN APPETIT!**

WE ARE FAMILY.®