

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Holzkechfrigga

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Gailtaler Bauchspeck (gewürfelt)
- 800 g Gailtaler Almkäse gerieben (gemischt-jung&alt)
- 1000 g Erdäpfel
- 200 g Zwiebel

- 500 g Polenta von weißem Landmais
- 1 L Gemüsesuppe
- 1 Schuss Schlagobers
- 2 Eier

Zubereitung

Die Polenta mit 0,5 L Gemüsesuppe aufkochen, immer wieder aufgießen und zum Schluss mit Schlagobers abrunden. Die Eier untermischen, die Polenta in eine Auflaufform geben und glattstreichen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen. Stürzen und in Schnitten portionieren.

Erdäpfel kochen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Den Gailtaler Speck in Würfeln (nicht zu klein) schneiden und anbraten, Zwiebel zugeben, dann die Erdäpfel. Alles braun anbraten und dann den Gailtaler Almkäse beimengen. Alles gut durchmischen, goldbraun anbraten und mit gebratener Polentaschnitte servieren.

Tipp:

Den Almkäse aufreiben, damit er sich gut untermischen lässt - auf die Zwiebel achten, dass sie nicht anbrennt - sonst wird sie bitter.