

Gebratene Polenta mit Cotechino und Linsen

Für die Polenta

ca. 300 g Maisgrieß
ca. 1 l Wasser
Salz für das Wasser

Für die Linsen

300 g Linsen (kleine Sorte wie Berglinsen)
½ l Gemüsebrühe
1 Stange Sellerie
1 Karotte
1 Zwiebel
1 TL Tomatenmark
2 EL natives Olivenöl extra
Salz
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin

Außerdem

300 g Cotechino



Foto: a-modo-mio.at / Alessandra Dorigato

Zubereitung

Linsen für einige Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Maisgrieß nach Packungsanweisung in die entsprechende Menge heißes, gesalzenes Wasser einrieseln lassen. Sobald die Masse zu kochen beginnt, den Maisgrieß mit einem Kochlöffel ständig von unten nach oben rühren, bis die Polenta cremig und gar ist. Für die genaue Garzeit bitte die Packungsanweisung beachten. Grober Grieß braucht 40-45 Minuten Kochzeit, die „Minuten-Polenta“ nur 8-10 Minuten.

Linsen abgießen und mit klarem Wasser abspülen. Sellerie, Karotte und Zwiebel säubern, fein hacken und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, die abgetropften Linsen, den Tomatenmark, Rosmarin sowie Lorbeer dazugeben und mit der erwärmten Brühe aufgießen. Die Linsen ca. 20 Minuten köcheln lassen bzw. bis sie die ideale Konsistenz haben. Sie sollten nicht zerfallen, sondern noch leicht bissfest sein. Falls nötig, etwas mehr Brühe/Wasser hinzufügen. Linsen salzt man besser erst gegen Ende der Garzeit, sie werden so schneller weich. Die Gewürze entfernen, und die Linsen zugedeckt zur Seite stellen.

Während die Linsen kochen, sollte auch der Cotechino zubereitet werden. Die Rohwurst in viel kaltem Wasser aufsetzen. Sobald es kocht, die Hitze reduzieren und die Wurst ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Bitte wegen der Garzeiten auch hier die Packungsanweisung beachten!

Cotechino aus dem Wasser nehmen, aus der Hülle schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Polenta mit Linsen und Cotechino servieren.