

Zu Tisch | Cicvara: Gerstengrieß-Polenta mit Sahne

Ein sehr ursprüngliches Gericht, wie man es noch vor hundert Jahren in der ländlichen Küche fast ganz Europas fand. Die besonders fetthaltige Sahne ist das Außergewöhnliche an Cicvara.

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Crème double
- 400 g Gerstengrieß (ersatzweise Mais- oder Weizengrieß)
- 7 EL Sauermilch
- 100 g kräftiger Reibekäse

Zubereitung:

Die Sahne in einem großen, schweren Topf in 250 ml Wasser aufkochen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Grieß einrieseln lassen, aufkochen und solange rühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst und sich das Fett absondert. Sauermilch und Käse dazugeben und rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp:

Grieß immer unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit einrieseln lassen. So vermeidet man Klümpchenbildung.

Quelle: Zu Tisch vom 06.04.2008

Episode: Montenegro

Region: Durmitor/Tara-Schlucht