



Malzbierpolenta und Fenchelsalat

4 Portionen

800 ml Hühnerbrühe

100 g Bergkäse

50 g Butter

4 EL Olivenöl

120 g Polenta

100 ml Malzbier

Salz

Pfeffer

½ TL Fenchelsaat

1 Orange

2 TL Weißweinessig

250 g Fenchelknolle mit Grün

- Hühnerbrühe erhitzen, Bier zugeben
- Bergkäse reiben
- Fenchel in einer trockenen Pfanne anrösten und fein mörsern
- Fenchelgrün hacken
- Von der Fenchelknolle den Strunk entfernen, Fenchel hobeln oder sehr dünn schneiden

Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen und Polenta zugeben kurz anrösten. Mit Brühe ablöschen, dann die weitere Brühe nach und nach zugeben wie beim Risotto-kochen. Gelegentlich rühren. Nach ca. 15 Min. den Herd ausschalten, den Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Fenchelsaat, Essig, 2 EL Olivenöl und Orangensaft zu einer Vinaigrette verrühren. Fenchel und Fenchelgrün zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz würzen.

Dazu passen grobe Bratwurst und dunkles Bier.