

Rezept Ofenbramata

Bramata ist die grobe Polenta: Ihre Zubereitung dauert etwas länger als beim Griess, der einzigartige Geschmack kommt dafür besonders zur Geltung. Die farbige Bramata aus alten Maissorten von Crowd Container stammt vom innovativen Grüthof im Zürcher Weinland. Beatrice Peter und Jorge Vásquez ermöglichen durch den Anbau genetisch vielfältiger, alter Sorten dieses spezielle Maisgemisch. Die notwendige Geduld bei der Ofenbramata wird geschmacklich belohnt, wie wir finden.

ZUTATEN

für 4 Personen

2 EL Olivenöl Extra Vergine*	200 g Farbige Bramata aus alten Maissorten*
1 Schalotte, gehackt	850 ml Wasser
2-3 Knoblauchzehen, gehackt	1 Glas Knochenbrühe vom Angus Rind*
2 Zweige Rosmarin, gehackt	100 g Butter und/oder Parmesan
1/5 TL Pfeffer	300 g Salsiccia und/oder Ziegenkäse
180 ml Natur-Weisswein «Isolano»*	

ZUBEREITUNG

1. Andünsten: Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl bei mittlerer Hitze dünsten, bis sie weich und glasig sind.
2. Würzen und Ablöschen: Füge die Hälfte des gehackten Rosmarins und den Pfeffer hinzu. Gut umrühren. Lösche die Mischung mit Weisswein ab. Lass es kurz aufkochen, bis der Alkohol verdampft ist.
3. Aufgiessen: Füge die Brühe hinzu und bringe alles zum Kochen.
4. Bramata kochen: Rühre die Bramata vorsichtig ein. Reduziere die Hitze und lass die Mischung etwa 40 Minuten bei niedriger Hitze köcheln, bis sie eindickt, gelegentlich umrühren und eventuell etwas Wasser oder Brühe nachgiessen.
5. Verfeinern: Wenn gewünscht, mische Parmesan und Butter unter die eingedickte Bramata, um zusätzlichen Geschmack und Cremigkeit zu erzielen.
6. Backen: Verteile die Bramata gleichmässig in einer Auflaufform. Belege sie mit dem restlichen Rosmarin, Salsiccia und/oder Ziegenkäse. Backe im Ofen bei 180°C für circa 30 Minuten.
7. Servieren: Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen, damit sich die Aromen entfalten.