

## Süße Polenta mit Gewürzbirnen

(Für 4 Personen)

- 1 Zitrone (Bio)
- 300ml Birnensaft
- 50ml Weißwein
- 1 Sternanis
- 2 Pimentkörner
- 100g braunen Zucker
- 4 Birnen (z.B. Williams Christ)
- 1 Vanilleschote
- 750ml Milch
- 150g feine Polenta (Maisgrieß)
- 4 EL Schmand

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. Schale fein abreiben, Saft auspressen. In einem Topf Birnensaft, Wein, Zitronensaft und –schale mit Sternanis, Piment und 50g Zucker mischen. Aufkochen und etwas einkochen lassen. Birnen schälen, in Spalten schneiden. Birnen im Sud 10 Minuten garen, im Sud abkühlen lassen.

Vanilleschote aufschneiden, Mark herausschaben. Vanillemark, Vanilleschote und übrigen Zucker (50g) in die Milch geben. Milch aufkochen. Grieß unter Rühren einrieseln und bei schwacher Hitze 20 Minuten quellen lassen.

Polenta auf Teller verteilen und mit den Gewürzbirnen und etwas Kochsud anrichten. Nach belieben zum Servieren noch mit je 1 EL Schmand toppen oder mit frischen Kräutern bzw. einem Stück Vanilleschote garnieren.

Getränke-Tipp: Was kann man zu Mehlspeisen trinken? Na klar, ein dunkles Doppelbock!

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

