

# Polentagratin mit Hackfleisch



## Zutaten

Für 4-5 Personen

1 Liter Bouillon  
200 g Maisgriess/Polenta mittelfein  
100 g Schinken  
1 Stück Zwiebel mittel  
2 Esslöffel Butter  
400 g Hackfleisch gemischt  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
2 dl Rotwein  
1 Teelöffel Thymianblättchen frisch  
1 Stück Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle  
1.5 dl Rahm  
100 g Bergkäse oder Tessinerkäse  
Butterflöckchen einige

Die Bouillon aufkochen. Den Mais einrieseln lassen und unter häufigem Rühren auf kleinstem Feuer 30-40 Minuten kochen lassen

Inzwischen den Schinken fein schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Salbeiblätter in Streifen schneiden

In einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Salbei darin andünsten. Schinken, Hackfleisch und Tomatenpüree beifügen und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Sauce 10 Minuten kräftig kochen lassen, bis die Hälfte des Weins eingekocht ist. Dann den Rahm beifügen und die Sauce wenn nötig nachwürzen. Beiseite stellen.

Eine weite Gratinform grosszügig ausbuttern. Den Mais hineingeben und glatt streichen. Die Fleischsauce darüber verteilen. Den Käse an der Röstiraffel reiben und über das Hackfleisch geben. Alles mit Butterflocken belegen

Den Polentagratin im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20-25 Minuten überbacken.