



Bisonbraten mit Polenta

1kg Bisonbraten	250g Champignon	250g Maisgrieß
Pfeffer, Salz	1 Zwiebel	0,5L Milch, 0,5L Wasser
etwas Öl zum Anbraten	etwas Butter	50g Butter

Bisonbraten von allen Seiten in einem Bräter kurz anbraten. Den Braten in den auf 130°C vorgeheizten Backofen im Bräter ca. 2 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch jede ½ Stunde drehen.

Polentagries unter ständigem Rühren in die heiße (nicht kochende Flüssigkeit) Einrühren, zu dickem Brei einkochen. Kochzeit ca. 15 Minuten. Den eingedickten Brei in eine eingefettete Kuchenkastenform umfüllen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebelwürfel in etwas Butter anschwitzen bis sie glasig sind, geputzten und geviertelten Champignons dazu geben. Bei geschlossenem Deckel kurz ziehen lassen. Die Champignons sollen knackig sein.

Polentakuchen aus der Form lösen, stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus diesen, Streifen (Pommes) schneiden und in Butter goldbraun braten.

Braten aus dem Bräter nehmen und in Alufolie einwickeln, ruhen lassen. Den Bratenansatz mit etwas Rotwein aufkochen, geviertelten Champignons zugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Braten in dünne Scheiben schneiden und anrichten.

Ein knackiger, grüner Salat ist die richtige Ergänzung.