

Informationen zur Sendung vom 12.03.2024

Salsiccia in Tomatensauce zu Orecchiette

Von Ulla Scholz

Zutaten (für 4 Portionen)

Sauce

500 g Salsiccia
750 g passierte Tomaten
150 ml Rotwein
2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 EL Oregano
1 EL Paprika edelsüß
1 Lorbeerblatt
Olivenöl zum Braten
Salz
Pfeffer

Pasta

500 g Orecchiette
80 g Parmesan
Zwei Handvoll Babyspinat
Salz

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, danach würfeln. Die Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Pelle der Salsiccia entfernen. Das Brät in kleine Stücke zupfen. In einem passenden Bräter etwas Olivenöl geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel leicht anschwitzen. Das Fleisch und die Karottenscheiben zugeben und mit Paprika würzen. Alles zusammen kurz weiterbraten und mit Rotwein ablöschen. Die passierten Tomaten unterrühren und mit dem Lorbeerblatt, Oregano und etwas Salz würzen. Die Sauce für circa 25 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Spinat waschen und zum Abtropfen in ein Sieb legen. Den Parmesankäse reiben und zur Seite stellen. Das Wasser für die Pasta salzen und zum Kochen bringen. Die Orecchiette am besten nach Packungsanweisung (circa 15 Min.) kochen. Das Wasser abschütten, die heißen Orecchiette etwas abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Zum Schluss noch einmal mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Kurz vor dem Essen den Blattspinat unter die heiße Pasta mischen und mit Parmesankäse bestreuen.

Informationen zur Sendung vom 12.03.2024

Salsiccia in Tomatensauce zu Orecchiette

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Salsiccia

Die Salsiccia ist die italienische Antwort auf unsere grobe Bratwurst. Bei der italienischen Verwandten handelt es sich auch um eine Rohwurst, die aus grobem Schweinehack besteht. Je nach Region werden andere Fleischsorten wie Rind, Lamm oder Wild beigemischt. In der Toskana verfeinert man mit Fenchel, Wein und Paprika – im Süden Italiens wird sie scharf abgeschmeckt. Salsiccia gibt es auch geräuchert, um den Geschmack zu intensivieren. In getrockneter Form ist sie ebenso eine Delikatesse.

Da das Brät kräftig gewürzt ist, eignet sich das Fleisch gut für Pasta-Saucen – manche mögen Salsiccia auch als Pizzabelag oder mischen die Masse unter ein Risotto.

Bis vor noch nicht langer Zeit bekam man Salsiccia nur im italienischen Lebensmittelhandel. Mittlerweile finden wir sie sogar beim Discounter und im Supermarkt. Wie bei allen Fleisch- und Wurstwaren sollte man nicht zu sehr auf den Preis gucken, die Qualitätsunterschiede sind groß.

Der Blick auf die Zutatenliste der Verpackung ist sinnvoll. Das Metzgereifachgeschäft ist bei Rohwürsten immer die beste Adresse.

Wer die italienische Bratwurst im Ganzen zubereiten möchte, kann sie grillen oder braten. Die Würste mit einer Nadel an mehreren Stellen einstechen und nicht zu heiß braten. So kann überschüssiges Fett entweichen und sie platzen nicht auf.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!