

Italienisch: One Pot mit Pasta und Salsiccia

Salsiccia, das sind die wunderbaren, würzigen Würstchen aus Italien, die nach Fenchel duften. Wenn der Metzger sie nicht herstellt, dann nimmt man einfach normale grobe Schweinswürstchen, eventuell auch einfach Schweinehack, und knetet nach eigenem Gusto Fenchelsamen unter.



Zutaten für 8 Personen:

- 8 frische fenchelgewürzte Bratwürste (siehe oben)
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten (nach Schärfe und Verträglichkeit)
- 1 Bleichselleriestaude (ca. 400 g)
- Salz
- Pfeffer
- 6-8 in Olivenöl eingelegte Anchovis (Sardellen)
- 1,5 l Brühe
- 500 g Penne (oder eine andere kurze Pastasorte: Orecchiette, Farfalle)
- 1 große Dose oder 2 kleinere Dosen Pelati (geschälte Tomaten in Tomatensaft, 800 g)
- 1-2 EL Kapern
- Petersilie und/oder Basilikum

Zubereitung:

- Die Bratwürste häuten und zerpfücken, im großen Topf im heißen Olivenöl langsam anbraten, bis alles krümelig ist.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, Chilis entkernen und hacken, zufügen und mitbraten. Sellerie in feine Scheibchen schneiden und ebenfalls in den Topf geben.
- Salzen und pfeffern, die gehackten oder ganzen Anchovis und Kapern einrühren, alles miteinander schmurgeln lassen. Einen Liter Brühe angießen und einmal aufkochen.
- Die rohe Pasta zufügen, gut umrühren und auf leisem Feuer zugedeckt etwa 10 bis 15 Minuten köcheln. Erst dann die Tomaten samt Saft zufügen und nochmals etwa 5 bis 7 Minuten köcheln.
- Jetzt die Flüssigkeit regulieren: So viel zusätzliche Brühe angießen, dass der Eintopf die richtige Konsistenz hat und er sich gut mit einem Löffel essen lässt. Alles nochmals abschmecken und zum Schluss reichlich gehackte Kräuter (Petersilie und Basilikum) unterrühren.

Beilage: Frisch geriebenen Parmesan auf den Tisch stellen, den gibt man nach Gusto beim Essen auf seine Portion, sowie krumiges Weißbrot.

Getränk: Ein leichter junger Rotwein, aus Italien zum Beispiel (Chianti o.ä.) passt natürlich hervorragend, aber ebenso gut schmeckt ein deutscher Spätburgunder.