Brasciole pugliese al sugo

das Traditionsgericht aus Apulien – Zwei Gänge auf einem Streich.

ZUTATEN:

BRASCIOLE:

4	Rinderrouladen aus der Oberschale (à 150 g)
2	Salsicce (à 100 g)
150 g	Pecorino
½ Bund	Petersilie
4 TL	Kapern
2	Knoblauchzehen (gehackt)
1	große Zwiebel (gewürfelt)
100 ml	Primitivo aus Apulien
200 ml	Rinderjus (oder 400 ml Rinderfond auf die Hälfte reduziert)
400 g	Passata di pomodoro (pürierte Tomaten)
4 EL	Olivenöl
2	Zweige Thymian
1 Zweig	Rosmarin
2	Lorbeerblätter
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

300 g	Orecchiette ersatzweise Fusilli oder Penne rigate)

1 Die Rouladen halbiern. Alle Rouladen behutsam salzen und pfeffern. Je vier Rouladen mit etwa 120 g grob geriebenen Pecorino, je 1 Teelöffel Kapern, Petersilie und etwas gehackten Knoblauch bestreuen. Die anderen 4 Rouladen mit zerpflückter Salsicca, Petersilie und etwas Knoblauch belegen.

2 Jede Roulade von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann fest aufrollen und mit Küchengarn binden. Die Rouladen können auch mit Zahnstochern gut fixiert werden. Evtl. Rouladen mit gleicher Füllung mit einem extra Zahnstocher kennzeichnen.

3 Die Rouladen mehlen und überschüssiges Mehl abklopfen. In einer großen hohen Gusseisenpfanne (oder Schmortopf bzw. Bräter) das Olivenöl erhitzen und die Rouladen sorgsam von allen Seiten gut anbraten.

4 Die Rouladen kurz heraus nehmen und die Zwiebel und restlichen Knoblauch im heißen Öl farblos anschwitzen. Kurt den Thymian, Rosmarin und die beiden Lorbeerblätter mitschwitzen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und fast gänzlich reduzieren.

6 Danach den Rinderjus angießen und auch noch etwas einkochen. Jetzt die gehackten Tomaten zugeben, umrühren und die angebratenen Rouladen in den Saucenansatz einlegen. Auf die Pfanne einen Deckel auflegen und alles etwa 2½ Stunden auf sehr kleiner Flamme sanft schmoren

7 Die Rouladen vom Küchengarn befreien (Kennzeichnung aber vorzugsweise stecken lassen!). Etwa 6 Esslöffel der Sauce abnehmen und in eine Schüssel geben. Die Rouladen in diese oben auf legen und am besten zugedeckt im Backofen bei etwa 60 °C warm halten. Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und sehr heiß in eine Schüssel geben. Die restliche Sauce darüber geben und gut mit den Nudeln vermischen. (Sollte die Sauce zu sehr eingedickt sein, etwas Nudelkochwasser unterrühren.)

ANRICHTEN: PRIMO PIATTO: Die heiße Pasta auf vier Teller verteilen, mit dem restlichen geriebenen Pecorino bestreuen und mit Basilikumblättchen garnieren.

SECONDO PIATTO: Etwa 1½ Esslöffel Sauce auf große Teller geben und je 2 Brasciole unterschiedlicher Füllung aulegen. Als Beilagen empfiehlt die Accadiemia Italiana Della Cucina Salat oder eingelegtes Gemüse. – Ich habe gebratene Kirschtomaten, ein paar Oliven und einige Kapern sowie Scheiben von Patate arrosto dazu gereicht.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.