

Pasta alla Genovese

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Rindfleisch (keine Filetqualität, eher mageres Siedfleisch oder Schulter)
- 500g Ziti oder ähnliche Röhren-Pasta
- 250g weisse Zwiebeln (ca. 3 Stück)
- 1...2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 3 Stangen Sellerie
- 2dl Weisswein
- ein paar Lorbeerblätter
- frische Petersilie
- Olivenöl
- ½ Würfel Gemüse-Boullion
- Pfeffer
- Chilipulver (z.B. Piment d'Espelette)
- geriebener Parmesan

Vorbereitung:

- Das Fleisch in ca. 10mm Würfel schneiden. Sehnen kann man vorab wegschneiden, aber reines Fett dranlassen. Das zerfällt beim langen Kochen.
- Zwiebeln in dünne Schnitze schneiden.
- Knoblauch klein schneiden und Karotten und Sellerie in kleine Würfel.
- Petersilie klein schneiden.

Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne oder einem Bräter die Fleischwürfel in Olivenöl kurz heiss anbraten. Danach herausnehmen.
- In derselben Pfanne Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie ca. 15 Minuten bei weniger Hitze anschwitzen.
- Das Fleisch zufügen, mit Weisswein ablöschen und ziemlich einkochen lassen.
- Mit dem halben Boullion-Würfel und Pfeffer würzen.
- Lorbeer und Petersilie zugeben.
- Nun wird lange sachte geköchelt und immer wieder Wasser zugegeben und gerührt, damit nichts anbrennt. Die Zwiebeln sollen zerfallen. Das dauert 1...2 Stunden. Am Ende soll die Sauce eine cremige Konsistenz haben und nicht wässrig sein.
- Den Lorbeer entfernen und ggf. mit etwas Piment nachschärfen, wenn man das wie ich mag.
- Parallel dazu die Pasta al dente kochen und eine Tasse Pasta-Wasser abschöpfen.
- Zuletzt Pasta, Sauce und ein Schuss Pastawasser gut vermischen und in eine warme Schüssel zum Servieren geben.
- Natürlich mit reichlich Parmesan geniessen.

Tipp:

- Das ist ein rein Neapolitanisches Gericht und niemals zu verwechseln mit dem grünen Pesto Genovese! Ob der Name von einem Herrn Genovese kommt oder doch irgendwann aus Genua in den Süden kam, ist umstritten. Diese Sauce ist auf jeden Fall ausserordentlich kräftig, angenehm und würzig.
- Und die Sauce ist weiss, d.h. ohne Tomaten.
- Offiziell werden noch grössere Zwiebelmengen empfohlen. Mir ist das dann aber etwas zu viel des Guten.
- Und ebenfalls offiziell: Kochzeiten von bis zu 6h. Energieverschwendung sag ich da nur :-)

