

Molise

Seit über achthundert Jahren gießen die Marinellis Glocken für Agnone, die Molise und die ganze Welt. Es ist die älteste Glockengießerei Europas. Sie hat ihren Sitz in der süditalienischen Gemeinde Agnone, einer kleinen Stadt in der kaum bekannten Region Molise, nördlich von Apulien.



Früher gab es hier viele Goldschmieden und Gießereien. Heute verlassen viele Menschen die wirtschaftlich schwache Region und ziehen in die größeren Städte, geblieben sind nur die Marinellis.



Auch Pasquales Schwiegermutter Tonina hat lange überlegt, ob sie die Stadt verlassen soll. Sie hat sich jedoch dagegen entschieden und wohnt mit ihrem Mann Giancarlo in der Altstadt. Tonina kümmert sich um ihre Enkelkinder Amedeo und Benedetta und um die Mahlzeiten für die ganze Familie.





Morgen wird Benedetta, Pasquales Tochter, vier Jahre alt. Zudem will Pasquale vier Glocken gießen. Das möchte die Familie mit einer Zuppa alla Santé, einer Festtagsuppe mit besonders vielen Einlagen, und einem Festmahl feiern. Nebenbei macht Tonina noch Sagne, die molisanischen Pasta, die mit einer würzigen Tomatensauce serviert werden, sowie einen Wirsing-

intopf. Die Küche der Molise ist einfach, eine typische Cucina Povera eben. Charakteristisch sind der Caciocavallo, eine süditalienische Hartkäseart vom Typ Filata, und viele Wurstspezialitäten wie die Salsiccia di Fegato, eine herzhaft gewürzte Leberwurst.



Foglie Patate e Pizza

Wirsingeintopf

Ein kräftiger Wirsingeintopf mit Speck. Die „Pizza“, also der Brotfladen, ist ein Maisbrot, das man traditionell zum Eintopf serviert.

Zutaten für 5 Portionen:

Pizza di granoni:

500 g Maismehl,
1 TL Salz,
125-250 ml Wasser

Wirsingeintopf:

1 Wirsingkohl,
200 g Schweinespeck (wenig durchwachsen),
4 Knoblauchzehen,
1 Chilischote,
2-3 EL Olivenöl,
1 kg festkochende Kartoffeln,
Salz,
Pfeffer



Das Maismehl mit Wasser und Salz zu einem festen, aber geschmeidigen Teig verkneten. Dafür das Wasser nach und nach zugeben. Den Teig gleichmäßig in eine sehr große, eingölte Springform drücken und für etwa 30 min bei 200 °C (Umluft 180 °C) im vorgeheizten Ofen backen, bis er knusprig wird.



Den Wirsingkohl in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 10 min blanchieren. Das Kochwasser aufbewahren. Den Speck würfeln. Den Knoblauch abziehen. Chilischote mit dem Knoblauch fein hacken. Wer es sehr scharf mag, läßt die Samen in der Schote, wer nicht, halbiert die Chili und entfernt die Samen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck,

Knoblauch und Chili in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffeln mit 2-3 EL Kochwasser dazugeben. Den Wirsing darauf verteilen, salzen, pfeffern, den Topf schließen und alles 30 min auf kleiner Flamme kochen lassen. Abschmecken und mit dem Maisbrot, das man mit den Händen bricht, servieren.

Pallotte Cacio e Uova

Käsebällchen in Gemüsebrühe

Diese Käsebällchen in Gemüsebrühe können als zweiter Gang serviert werden. Die Käsebällchen können auch in Hühner- oder Rinderbrühe als Suppeneinlage gekocht werden.

Zutaten für 8 Portionen:

Käsebällchen:

500 g trockener Pecorino, Parmesan oder Caciocavallo,
½ Bund glatte Petersilie,
300 g altbackenes Weißbrot,
2-3 Eier



Brühe:

1 Stange Sellerie, ersatzweise 1 kleines Stück Knollensellerie,
1 Mohrrübe,
1 große Zwiebel,
3 Tomaten,
Salz



Den Käse fein reiben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen rupfen und fein hacken. Das altbackene Brot zwischen den Handflächen so fein wie möglich zerkrümeln, 2 Eier, den Käse, und die Petersilie dazugeben.

Alle Zutaten gründlich vermischen und kleine Bällchen daraus formen. Sollte die Masse nicht binden, ein weiteres Ei untermengen.

Das Gemüse putzen und fein würfeln und 15 min in 2 l Wasser kochen. Durch ein Sieb streichen bzw. mit dem Mixstab pürieren und mit Salz abschmecken. Die Käsebällchen hineingeben und 15 min im offenen Topf ziehen lassen. Die Gemüsebrühe darf nicht kochen, sondern nur ganz leicht siedeln.

Tip:

- Mit einem Probepallchen kann man testen, ob die Käsebällchen zusammenhalten. Wenn Sie auseinanderfallen, gibt man noch etwas Eigelb bzw. ein ganzes Ei dazu.

Sagne con Salsiccia di Fegato

Bandnudeln mit würziger Tomatensauce

Sagne sind hausgemachte Weizennudeln, unregelmäßig geschnittene Bandnudeln. Jede Region Italiens hat ihre ganz speziellen Bezeichnungen für einzelne Nudelsorten, aber natürlich auch ihre eigene Nudelspezialität.

Zutaten:

Sagne:

500 g (italienisches) Hartweizenmehl,
½ TL Salz,
2 EL Olivenöl,
5 große Eier,
evtl. etwas Wasser



Sauce:

1 Zwiebel,
1 Karotte,
400 g Salsiccia (italienische Mettleberwürstchen),
4 EL Olivenöl,
500 g ganze geschälte Tomaten,
1 kg passierte Tomaten,
1 TL gehacktes Basilikum

Alle Zutaten zu einem kompakten Nudelteig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl nehmen, wenn er zu feucht ist. Können die Eier nicht das gesamte Mehl binden, gibt man ein wenig Wasser dazu. Den Teig ruhen lassen. Mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Lange schmale Streifen, also Bandnudeln schneiden. Diese in unregelmäßig lange Nudeln schneiden.

Bringen Sie in einem großen Topf etwa 5 l Wasser zum Kochen. 1½-2 EL Salz zugeben. Die Nudeln al dente kochen, d.h. so, daß sie weich sind, aber trotzdem noch Biß haben. Die Garzeit ist abhängig von der Frische der Nudeln und der Dicke des Nudelteigs. Durchgetrocknete Sagne brauchen zwei- bis dreimal so lange wie ganz frische. Dicke Nudeln länger als dünne. Sie sollten daher nach etwa 2 min mit dem Probieren beginnen. Fischen Sie jede halbe Minute eine Nudel mit dem Seihlöffel aus dem Topf und testen Sie den „Biß“. Dies ist gerade am Anfang sehr wichtig, wenn Sie noch keine Erfahrung mit dem Kochen selbstgemachter Nudeln haben. Mit etwas Erfahrung läßt sich die Kochzeit dann besser einschätzen und sie müssen nicht ständig kosten. Wenn die Nudeln al dente sind, abgie-

ßen und im heißen Kochtopf mit der Sauce vermischen. Sofort servieren. Beginnen Sie mit der Zubereitung der Sauce, bevor Sie das Nudelwasser aufsetzen.

Die Zwiebel abziehen. Die Karotte schälen. Beides fein hacken. Die Würstchen in 5 cm lange Stücke schneiden und mit der Zwiebel und der Karotte in dem Öl anschwitzen. Die ganzen, geschälten Tomaten dazugeben, dann die passierten Tomaten und das Basilikum. Auf kleiner Flamme etwa 45 min einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Die Würstchen herausnehmen. Die Sauce zur Pasta servieren, die Würstchen als zweiten Gang mit gebratenen Zwiebeln und Pizzabrot.

Tips:

- Wer eine Nudelmaschine mit entsprechender Matrize besitzt, sollte hausgemachte Nudeln verwenden. Kenner schwören darauf, daß Saucen auf Butter- oder Sahnebasis mit hausgemachten Nudeln besser schmecken als mit industriell hergestellten Nudeln. Diese Nudeln ergänzen Saucen auf Öl-basis ideal.
- Nehmen Sie zum Nudelkochen einen großen Topf und rechnen Sie mit mindestens 3 l Wasser und 1 EL Salz für 500 g Nudeln. Für mehr Nudeln nehmen sie einfach etwas mehr Wasser. Geben Sie 1 EL Öl ins Kochwasser, um ein Zusammenkleben der Nudeln zu verhindern.
- Die beste Garprobe beim Nudelkochen heißt Kosten, Kosten, Kosten. Starten Sie damit etwa 1-2 min vor Ablauf der angegebenen Garzeit. Fischen Sie alle 30 sec eine Nudel aus dem Topf und probieren Sie, ob diese weich, aber immer noch bißfest ist. Das versteht man nämlich unter „al dente“. Die Nudeln dann sofort abgießen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken – außer Sie verwenden die Nudeln für einen Auflauf oder einen Salat.



Zuppa alla Santé

Festtagssuppe aus Molise

Die Zuppa alla santé wird nur für ganz besonders festliche Anlässe zubereitet. Das Rezept ist wegen der vielen Suppeneinlagen sehr aufwendig - aus diesem Grund rechnen wir mit 10 Personen am Tisch. Am Tag des festlichen Essens wird nur die Brühe gekocht. Alle Suppeneinlagen sollten etwa die gleiche Größe haben. Orientieren Sie sich dabei an den kleinen Hackfleischbällchen. Der Caciocavallo ist ein süditalienischer Käse aus Schafs- oder Kuhmilch. Er wird fadenweise aus dem Käsebruch um eine Holzspindel geformt und erhält so seine typische Birnenform.

Zutaten für 10 Portionen:

Hackbällchen:

¼ Bund glattblättrige Petersilie,
200 g altbackenes Brot,
500 g Hackfleisch (Kalb und Rind gemischt),
2-3 Eier,
Salz



Croutons:

10 Scheiben Brot vom Vortag (etwa 1 cm dick),
4-5 Eier,
Salz



Pizza rustica:

½ Bund Petersilie,
5 Eier,
3 EL geriebener Parmesan,
2 EL geriebener Caciocavallo,
5 EL Mehl



Käsebällchen:

200 g geriebener Parmesan,
1 Ei,
Mehl,
Sesamöl zum Fritieren

Caciocavallo:

300 g Caciocavallo

Brühe:

2 Suppenhühner (je 1,5 kg),

½ Bund Petersilie,

1 TL Salz



Für die Hackfleischbällchen die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen, fein hacken. Das Brot zerbröseln, mit den übrigen Zutaten verkneten und kleine Bällchen formen, die man in leicht siedendem Salzwasser kurz gart (etwa 5 min). Machen Sie ein Probepbällchen.

Die Brotscheiben für die Croutons entrinden.

Eier und Salz leicht verschlagen, die Brotscheiben darin wenden und im Ofen auf einem mit Öl gefetteten Blech bei 180 °C rösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

Für die Pizza die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken. Mit den Eiern, den Käsesorten und dem Mehl zu einem flüssigen Teig verrühren. Auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 45 min bei 175 °C backen. Die fertige Pizza rustica in Würfel schneiden.



Für die Käsebällchen den Parmesan mit dem Ei verrühren. Der Teig sollte kompakt sein. Stäbchen daraus formen, in Mehl rollen und in kleine Stücke schneiden, die man in Sesamöl fritiert.



Den Caciocavallo entrinden und in kleine Würfel schneiden.

Die Suppenhühner in 5 l kaltem Wasser langsam erhitzen. Den Schaum wiederholt mit dem feinen Schaumlöffel abschöpfen, bis sich keiner mehr bildet. So wird die Brühe am Ende klar. Das Salz und die Petersilie zugeben. 2-3 h langsam ko-

chen lassen. Durch ein Sieb, besser noch durch ein Nesseltuch, abseihen. Die Brühe sollte jetzt ganz klar sein.

Man schichtet die 5 Suppeneinlagen am besten in Portionsschüsselchen übereinander und gießt die heiße Brühe erst kurz vor dem Servieren ein, damit die Einlagen noch bißfest sind. Häufig werden die Suppenhühner mit sauer eingelegtem Gemüse als zweiter Gang gereicht.

Tips:



- Verwenden Sie einzelne der hier genannten Einlagen für eine klare Brühe Ihrer Wahl.
- Bei der Zubereitung von klarer Brühe ist das restlose Abschöpfen des sich bildenden gräulichen Schaums die Voraussetzung dafür, daß die Brühe klar wird. Während die Brühe kocht, sollte nicht umgerührt werden. Das setzt trübende Partikel frei.



Uccellini di Pasta

Teigvögelchen

Dieses molisische Gebäck können Sie mit einer Marmelade ihrer Wahl füllen. Am besten schmeckt allerdings eine leicht säuerliche Marmelade wie Kirsch oder Johannisbeere. Dadurch, daß alle Zutaten mit Tassen abgemessen werden, kann die Zahl der Uccellini leicht variieren.

Zutaten für etwa 25 Uccellini:

1 Tasse Weißwein,
1 Tasse Sesamöl,
1 Tasse Zucker,
etwa 4½ Tassen Mehl,
Kirschmarmelade



Wein, Sesamöl und Zucker vermischen. Nach und nach soviel Mehl unterarbeiten, daß ein kompakter Teig entsteht, der die Konsistenz eines Nudelteiges haben sollte. Diesen Teig etwa 5 mm dick ausrollen und Quadrate mit einer Kantenlänge von 8 cm ausschneiden. Auf jedes Quadrat einen Klecks Kirschmarmelade geben.



Die Quadrate aufrollen und an den Enden etwas zusammendrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 30 min backen.

