

Wochenmarkt: Für immer Wurst



Pasta mit Salsiccia

Zutaten für 4 Personen: 500 g Salsiccia, Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (gehackt), 1 kleine Karotte (gehackt), 1 Stange Sellerie (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (angedrückt, dann fein gehackt), 1 Handvoll Petersilie (Stängel und Blätter fein gehackt), 1 Lorbeerblatt, ¼ TL Chiliflocken, 1 EL Tomatenmark, Salz, 100 ml Rotwein, 800 g Dosentomaten, 1 Prise Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken, Pasta, Parmesan

Die Kochbuchbranche ist so verzweifelt auf der Suche nach Themen, dass es jetzt zum Beispiel diesen Titel hier gibt: *Salz & Pfeffer: 80 neue Rezepte*. Das ist der misslungene Versuch, das Offensichtliche zu verbergen: dass es einfach kaum News in der Küche gibt. Was gestern gut war, ist auch heute noch gut und wird auch morgen noch gut sein. Nehmen Sie dieses Pastarezept, gucken Sie sich dieses süße karierte Tischtuch an: nichts Neues! Also machen Sie das Internet aus, gönnen Sie sich etwas Tradition. Denken Sie daran, dass die Tage zwischen Weihnachten und Silvester die einzigen stillen Tage des Jahres sind. Der einzige Aufwand dieses Rezepts darin besteht, dass Sie eine Salsiccia besorgen müssen. Die italienische Wurst gibt es beim Metzger und in den teuren Feinkostläden, die Sie sonst vielleicht zu Recht meiden. Es han-

delt sich um eine mit Fenchel und Kräutern gewürzte Wurst. Man entfernt die Pelle der Salsiccia und brät den Inhalt in Olivenöl in einem Topf an. Das Wurstbrät mit einer Gabel zerteilen, sodass es gleichmäßig bräunt. Nach 5 Minuten Brät aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Im verbliebenen Fett Zwiebel, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Petersilienstängel, Lorbeer, Chili und Tomatenmark anbraten. Salzen und 8 bis 10 Minuten lang unter regelmäßigem Rühren anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Flüssigkeit weitgehend verdampfen lassen. Dann Dosentomaten dazugeben. Nelke, Zimt und etwas Salz dazugeben. Die Soße ungefähr 1 Stunde lang bei niedriger Hitze zugedeckt köcheln lassen. Dazu passt eine kurze Pasta. Zum Schluss gehackte Petersilie und geriebenen Parmesan darübergeben.

*Von Elisabeth Raether
Foto Silvio Knezevic*