



Schweinsvoessen an Tomatensauce mit Speck und Kräuterseitlingen

Vielleicht ist es etwas verwegen, dieses Gericht der Bologneser Küche zuzuschreiben. Pasta alla Bolognese wird fast immer mit Hackfleisch gemacht, aber die erste Bolognese, die ich in Italien gegessen habe, bestand aus gewürfeltem Fleisch mit viel Tomatensauce dazu. Das Fleisch war so weich, das es sich gut mit der Gabel zerzupfen liess und geschmeckt hat es köstlich. Ich möchte aber keine kulinarischen Klassiker in Frage stellen, darum bezeichne ich dieses Gericht einfach als Voessen. Hauptsache, es wird lange und schonend in der Tomatensauce geschmort. Dazu etwas Speck und Pilze. Kräuterseitlinge sind sehr gut für Schmorgerichte geeignet, sie behalten auch bei langer Schmorzeit ihre feste Konsistenz.

Die Sauce kommt ohne die klassischen Gewürze für Schmorgerichte wie Lorbeer und Nelken aus und auch ohne Röstgemüse. Sie wird nicht so deftig, sondern von eher fruchtigem, von Tomaten geprägtem Charakter.

Pasta als Beilage ist schon fast Pflicht, das können Tagilatelle sein, aber auch grosse Pastasorten wie Conchiglioni rigate passen gut dazu. Und wer mag, bestreut das Ganze mit Reibkäse.

Zutaten (3 Portionen)

400g	Schweinsvoessen
100g	Kochspeck
1	Schweinsfüessli
1	Markbein
1	Zwiebel
2-3	Knoblauchzehen
3	kleinere Tomaten
1	Rüebli
1,5dl	Weisswein
2dl	Passata di Pomodoro

2Tl Pul biber (Türkisches Paprika)
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Tomaten, Speck und Rüeblı in kleine Würfel schneiden. Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Schweinsvoressen, Füessli und Markbein kurz und kräftig in Bratbutter anbraten. In einen Schmortopf geben. Temperatur etwas zurückstellen.

Zwiebel, Speck, Rüeblı, Knoblauch und Kräuterseitlinge etwa 2-3 Minuten leicht andünsten, dabei ein paar Mal wenden. Tomatenwürfel zugeben und vermischen, weitere 2-3 Minuten dünsten. Weisswein dazugießen, kurz aufkochen, Passata zugeben und Pul biber zugeben. Gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen und über das Fleisch giessen.

Voressen 2 1/2 bis 3 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen. Das Fleisch sollte ganz weich sein und sich mit der Gabel zerteilen lassen. Nach einer Stunde die Sauce probieren und allenfalls nochmals abschmecken.

Auf Conchiglioni mit viel Sauce anrichten.







