Roggen-Buchweizen-Pici mit Polpettine

Etwas gar dick sind sie geworden, diese Pici aus Roggen- und Buchweizenmehl und Hartweizengriess. Womöglich sind sie darum nicht ganz so geschmeidig geworden wie die ganz dünn ausgewallten Veltliner Nudeln. Ich habe sie auf eine Dicke von ca. 3-4 mm Dicke ausgerollt, das war vermutlich rund 1mm zu dick. Das war zwar ein Makel, aber keine Katastrophe, denn gut geschmeckt haben sie auch so, etwas kräftiger als reine Hartweizen-Pasta und mit einer leicht nussigen Note, die dem Buchweizen zuzuschreiben ist. Zusammen mit der würzigen Sauce ein ungewohntes und gutes Pastagericht.

Am einfachsten lassen sich Polpettine aus einer guten Schweinsbratwurst herstellen. An einer kräftigen Sauce aus Zwiebeln und Pate di Pomodori secci (getrocknete Tomaten) geben sie eine passende Beilage zu den rustikalen Pici.

Pici entstammen der toscanischen Küche, wo sie meistens aus Hartweizengriess hergestellt werden.

Zutaten

150g	frischer Pastateig von da
1	Schweinsbratwurst ca. 180g
2El	Pate di Pomodori secci
40g	Zwiebel
1dl	Hühnerbouillon
1El	Olivenöl
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Pastateig auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Arbeitsfläche mit dem Wallholz

auswallen. Teig auf eine Dicke von ca. 5mm auswallen, zusammenfalten und erneut auswallen, dies 4-5 Mal wiederholen. Damit wird der Teig geschmeidiger und er lässt dabei auch gut zu einer rechteckigen Platte formen. Zum Schluss Teig auf eine Dicke von 2-3 mm auswallen.

Mit dem Teigrad 2mm breite Streifchen abschneiden. Streifchen einzeln mit den Fingerkuppen etwas vorformen und dann mit den Handflächen zu runden, dicken "Spaghetti" rollen. Das geht am besten auf einem blanken Teil der Arbeitsfläche (ohne Griess).

Die gerollten Pici mit etwas Hartweizengriess bestreuen und 1-2 Stunden ruhen lassen. Danach in reichlich, leicht kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Um den optimalen Garpunkt zu finden, muss man sie gelegentlich probieren.

Polpettine:
Haut von der Bratwurst abziehen und aus dem Brät haselnussgross Kügelchen formen. Das geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen.

Zwiebel hacken und in Olivenöl ca. 4 Minuten dünsten. Zwiebel an den Rand der Pfanne schieben, Temperatur etwas erhöhen und die Polpettine auf der freien Fläche ringsum anbraten. Pate di Pomodori zugeben und kurz mitdünsten. Hühnerbouillon dazugiessen und die Polpettine 10 Minuten in der lebhaft köchelnden Bouillon schmoren. Dabei öfters wenden. Die Sauce sollte dabei etwa auf die Hälfte einkochen. Falls die Sauce zu dick ist, kann sie für kurze Zeit kräftig aufgekocht werden. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken.

Pici abgiessen, auf einem Teller anrichten und die Polpettine mit der Sauce darüber verteilen.

Pici mit den Fingerkuppen vorformen

Pici rollen (natürlich mit beiden Händen)