



Salciccia mantovana mit Steinpilzen

Die Wurst aus groben Schweinsbrät ist mit Knoblauch, aber sonst nur leicht gewürzt. Sie wird auch als Salamella mantovane bezeichnet. In Stücke geschnitten, zusammen mit Risotto gegart, ist sie ein traditionelles Gericht der lombardischen Reisbauern. Sie kann auch am Stück gebraten und mit einer kräftigen Sauce aus getrockneten Steinpilzen und Zwiebel angerichtet werden. Dazu passt auch Pasta, die gut zur Steinpilzsauce harmoniert.

Die Salciccia mantovana findet man hierzulande im gut sortierten Italienerladen, manchmal auch als "Meterware", von der man sich die gewünschte Menge abschneiden lässt.

Zutaten (1 Portion)

2 Salciccia mantovana à 100g
12g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
1Tl Mehl
1dl Weisswein
1dl Steinpilzwasser (vom Einweichen)
1/2Tl Hühnerbouillon (Extrakt)
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze in wenig kaltem Wasser 1 Stunde einweichen.

Zwiebel schälen und zu Ringen schneiden, mit Mehl bestäuben und vermischen. Rosmarinnadeln vom Stiel abzupfen und hacken. Knoblauch hacken. Salciccia ringsum

mit einer Gabel ein paar mal einstechen. Steinpilze aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken (Einweichwasser beiseite stellen) und bei Bedarf in grobe Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Salciccia und Zwiebelringe zugeben und ca. 10-12 Minuten nicht zu stark, aber lebhaft bräteln lassen. Salciccia nach 5-6 Minuten wenden, Zwiebelringe öfters mit einer Gabel wenden.

Weisswein dazugiessen, Steinpilze, Rosmarin und Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. 1dl Einweichwasser dazugiessen, Bouillonextrakt einrühren und weitere 10-15 Minuten köcheln lassen um die Sauce einzureduzieren. Salciccia derweil nochmals wenden. Zum Schluss mit Pfeffer und wenn nötig mit etwas Salz abschmecken.





Zwiebel bemehlen



