Pisarei e fa?ö - Pisarei mit Bohnen

Das Rezept aus der Emiglia-Romagna (Piacenza) stammt aus Zeiten, in den das Lebensmittelangebot bescheiden und manche Zutaten, wie das Mehl, teuer waren. Mit viel Kreativität zauberten die Köchinnen aus einfachen Zutaten vielfältige und sehr schmackhafte Gerichte hervor. Mehl wurde mit altbackenem Brot "gestreckt" was der daraus zubereiteten Pasta einen besondern Geschmack verlieh, aber auch mit einigem Arbeitsaufwand verbunden war. Auch Fleisch war knapp und teuer, so waren Bohnen (Borlotti) ein willkommener Eiweisslieferant. Sie wurden mit Gemüse, Kräutern, Gewürzen und als die Tomaten Italiens Küchen eroberten, auch mit diesen gekocht.

Das Gericht muss vorbereitet werden. Der Teig sollte über Nacht ruhen und die Borlotti-Bohnen müssen mindestens 12 Stunden eingeweicht und gut eine Stunde gekocht werden, danach schmoren sie nochmals in der Tomatensauce... Ein einfaches Gericht zwar, das aber nicht auf die Schnelle zuzubereiten ist.

Das Eintopfgericht wurde bereits im Mittelalter von den Mönchen in den Klöstern von Piacenza zubereitet, die das einfache, aber kräftigende Mahl an die romwärts ziehenden Pilger auf der Via Francigena abgaben und so der Pisarei e fa?ö zu einem gewissen Bekanntheitsgrad verhalfen.

Pisarei leitet sich wegen der vagen Ähnlichkeit vom "Buebeschnäbeli" ab, das im Piacenzer Dialekt Pisarell genannt wird.

Zutaten (2 Portionen)

```
Pisarei:
70g      Weissmehl
70g      Hartweizengriess
60g      dunkles Altbrot
1        Ei
1/4Tl    Salz (2g)
```

ca. 1dl	Wasser

Die Teigmenge reicht etwa für 4-5 Portionen.

Bohnen:

80g	Borlotti-Bohnen
ca. 80g	Rübli
ca. 80g	Sellerie
1/2	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3-4	Salbeiblätter
2-3cm	Peproncino ohne Kerne
1	Lorbeerblatt
1	Zweig Rosmarin
1dl	Weisswein
2,5dl	Passata di pomodoro
	Olivenöl

Zubereitung

Pisarei:
Damit man aus altem Brot eine feines Griess herstellen kann, muss das Brot sehr trocken sein. Am Besten schneidet man 3-4 Tage altes Brot zu dünnen Scheiben und trocknet es im Ofen bei 125° nach bis es ganz hart und spröde ist. Danach schneidet, oder genauer gesagt, raspelt man es mit einem Messer zu kleinen Würfelchen und zerstösst diese portionenweise im Mörser bis ein feines Mehl entsteht.

Brotmehl mit Weissmehl, Hartweizengriess und Salz vermischen und auf einer Arbeitsfläche zu einem Kranz formen. Ei aufschlagen und in die Mitte des Kranzes geben. Einen Schluck Wasser zugeben und das Mehl mit einem Teigschaber von der Aussenseite her über das Ei schieben und mit diesem vermischen. Wasser in kleinen Dosen zugeben und weiter vermischen bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Masse mit den Händen zu einem Ballen zusammendrücken. Das Kneten geht am Besten wenn der Teig mit den Handballen flachgedrückt wird und dann gefaltet wird. Dies wiederholt man mit eventuell weiterer Wasserzugabe bis ein fester, aber geschmeidiger Teig entsteht. Am Schluss wird der Teig zu einer Kugel geformt, in Haushaltfolie eingepackt und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser aber über Nacht gelagert (siehe Bilder).

Pastateig zu etwa 1cm dicken Wülsten ausrollen und in ca. 1cm lange Stücke schneiden. Die Teigstückchen mit dem Zeigefinger mit leichtem Druck über die Arbeitsfläche ziehen, damit sie sich einrollen. Pisarei auf einen Teller legen und mit einem Tuch abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Bohnen:
Borlotti-Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser abgiessen. Die Bohnen in eine Pfanne geben kaltes Wasser dazugiessen, bis die Bohnen gut überdeckt sind. Lorbeerblatt und Rosmarinzweig zugeben und aufkochen. Die Bohnen während 1 bis 1 1/2 Stunden weichkochen. Nach 40 Minuten salzen (ca. 1/3Tl). Während dem Kochen nach Bedarf etwas Wasser dazugiessen.

Sobald die Bohnen bald gar sind:
Zwiebel und Knoblauch hacken. Salbei und Peperoncino in feine Streifchen schneiden. Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden (Brunoise). Alles zusammen bei mässiger Temperatur in Olivenöl 5 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen und diesen ca. 5 Minuten einkochen lassen. Passata und ca. 1dl Wasser zugeben, aufkochen und köcheln lassen.

Bohnen abgiessen, Lorbeerblatt und die Stengel des Rosmarinzweiges herausfischen. Die Rosmarinnadeln sind weich und bleiben bei den Bohnen. Bohnen in die Tomatensauce geben und mitkochen bis das Gemüse gar ist (ca. 20-25 Minuten). Der Eintopf sollte nicht zu pampig werden, eventuell etwas Wasser zugeben.

Finish:
Pisarei in gut gesalzenem und leicht sprudelendem Wasser ca. 8 Minuten gar kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und zur Bohnensauce geben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anrichten und nach Belieben mit etwas Reibkäse bestreuen.

Zutaten Pastateig

Altbrot wird zu Griess

Bohnen zum Kochen kalt aufsetzen