



Cotechino auf Linsen mit Gemüse

Der deftige Cotechino stammt ursprünglich aus der traditionellen Küche der Emilia-Romagna, die als besonders üppig gilt. Im 19. Jahrhundert fand sie den Weg auch ins Tessin. Früher wurde sie nur aus Schwarte hergestellt und galt als Armenwurst. Heute kommen auch andere Teile wie Speck und Schnörli dazu, gewürzt wird sie unter anderem mit Muskatnuss, Nelken und Zimt.

Das Brät ist eher fein, etwa wie Hackfleisch und hat eine weiche, leicht klebrige Konsistenz. Sie wird nicht geräuchert und ist daher nicht sehr lange haltbar. Nördlich der Alpen findet man sie meist nur pasteurisiert, also vorgekocht, sie ist verpackt und so auch länger haltbar.

Der Cotechino ist vielerorts ein traditionelles Weihnachts- oder Neujahrsessen. Linsen sind eine typische Beilage dazu. Im Piemont gehört sie unbedingt zu einem richtigen "Bollito misto".

Zutaten (3 Portionen)

- 1 Cotechino 500g, im Beutel

- 100g grüne Linsen
- 1 Rüebli
- 100g Sellerie
- 1 kleinere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 handvoll italienische Petersilie
- 3dl Hühnerbouillon
- 2 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung Linsen

Linsen ca. 5 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rübli und Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden. Zuerst die Zwiebel in Bratbutter ca. 2 Minuten andünsten, dann Knoblauch und Gemüse zugeben und weitere 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Die Hühnerbouillon dazugießen, Lorbeerblätter zugeben und etwas pfeffern. Einweichwasser abgiessen und die Linsen zur Bouillon geben, aufkochen und ca.30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen gar sind. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Die Linsen sollten zum Schluss noch in etwas Saft liegen, allenfalls während dem Kochen etwas Wasser nachgiessen.

Zubereitung Cotechino

Eine Fehleinschätzung: Ich habe den Kochbeutel aufgeschnitten, weil ich den Cotechino mit Haut erwartete. Dem war nicht so, er war nur von Sulz umgeben, unmöglich ihn so ins heisse Wasser zu legen. Also hab ich ihn wieder in den Beutel geschoben und die Luft herausgedrückt und den Beutel mit einem Kalbelbinder fest verschlossen (Das gab immerhin ein Foto mit dem Cotechino ohne Verpackung).

Also: Die Wurst ganz einfach im Beutel 40 Minuten in 80° heissen Wasser ziehen lassen.

Beutel aufschneiden und den reichlich vorhandenen Saft in ein vorgewärmtes Gefäss abgiessen.

Linsen auf einem Teller anrichten, Cotechino in Scheiben schneiden und auf die Linsen legen und mit etwas Saft übergiessen.



Cotechino ausgepackt



Cotechino wieder im Kochbeutel



