



## Mortadella di Poschiavo mit Salzkartoffeln und Butterbohnen

Der ursprüngliche Name der Mortadella war Myrtatella, weil sie mit Myrtenbeeren statt mit Pfeffer gewürzt wurde. Die Puschlaver Mortadella hat aber nur sehr wenig mit der Bologneser Mortadella gemeinsam, sie viel kleiner, ca. 500g und wird aus Schweine- und Rindfleisch, Speck und insbesondere auch mit Kalbsleber hergestellt - eine gut gewürzte, deftige Wurst. Produziert wird sie von der Macelleria Zanetti in Poschiavo nach einem Rezept, das der Urgrossvater Zanetti entwickelt hatte. Es gibt sie in einer Version zum Kochen (Mortadella da cuocere) oder als luftgetrocknete Dauerwurst, ähnlich einem Salametti. Auch im Engadin und Hinterrhein kennt man eine Mortadella die dem Puschlaver Rezept ganz ähnlich ist.

Dazu serviert man traditionell Pizzoccheri, weisse Bohnen, Linsen, oder auch sehr gut: Salzkartoffeln und Butterbohnen, die zusammen mit Tomaten geschmort werden.

### Zutaten (2 Portionen)

- 1 Mortadella da cuocere, ca. 500g
  
- 200g Butterbohnen
- 3 Picadilly-Tomaten
- 1dl Gemüsebouillon
- 15g Tafelbutter
  
- 300g Kartoffeln festkochend
- Salz
- 15g Tafelbutter
- wenig Petersilie

### Zubereitung

Mortadella in 75° bis höchstens 80° heissem Wasser 1 Stunde ziehen lassen.

Tipp: Eine grosse Pfanne mit viel Wasser aufsetzen, so lässt sich die Temperatur einfacher konstant halten. Und: Die Wassertemperatur messen!

Bohnen rüsten. Tomaten längs vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch ca. 1cm gross würfeln. Knoblauch klein hacken. Butter in einer Pfanne leicht aufschäumen lassen, alles zugeben und 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Bouillon dazugießen und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Ev. etwas Wasser nachgiessen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 2cm grossen Klötzen schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt weich garen (ca. 25 Minuten).





