



Luganighe an pikanter Tomaten-Zwiebelsauce

Die Luganighe ist grobkörniger als eine Schweinsbratwurst und meist auch etwas dicker. Gewürzt ist sie mit Knoblauch, Nelken, Zimt, Rotwein und Salz und Pfeffer. Im Tessin wird sie meist zu einem Risotto serviert. Sie ist aber auch in Norditalien beliebt. Im Trentino wird sie, oder auch eine Salsiccia, oft an einer Tomatensauce angerichtet.

Der Name Luganighe leitet sich womöglich von Lucania ab, wie die süditalienische Region um die heutige Provinz Basilicata zur Römerzeit genannt wurde. Vermutlich waren es Legionäre oder Söldner die den Namen für die grobe Schweinswurst aus dieser Region verbreitet haben.

Auch wenn es kein typisches Tessiner Rezept ist, die Luganighe schmeckt zusammen mit einer pikanten Tomatensauce ausgezeichnet. Dazu passt ein sämiger Risotto.

Zutaten

1 Luganighe, ca. 150g
80g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5cl kräftiger Rotwein
1Tl Herbes de provençe
1dl Passata di Pomodoro
1 Prise Zucker
3-4 Spritzer Tabasco
 Salz
 Bratbutter

 Risotto

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken.

Zwiebel und Knoblauch in wenig Bratbutter 15 Minuten sanft dünsten. Dabei ein paar Mal wenden.

Zwiebeln beiseite schieben und die Temperatur etwas erhöhen. Luganighe auf beiden Seiten mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und auf die freie Fläche in der Bratpfanne legen und beidseitig leicht anbraten.

Zwiebeln mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata zugeben und mit Herbes de provençe würzen und leicht salzen. Tomatensauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker und Tabasco abschmecken.

Luganighe mit reichlich Sauce anrichten und mit Risotto servieren.





