Chipolata-Speck-Spiess mit pikanter Tomatensauce

Nur ein einfaches Alltagsrezept, auch nicht besonders raffiniert, aber ich mag sie eben, die kleinen Würstchen mit denen man in der Küche so allerhand anstellen kann. Ihr Name leitet sich vermutlich aus dem Italienischen ab: "cipolla" für Zwiebel. Eine "cipollata" ist ein Zwiebeleintopf, der gemäss alten Kochbüchern oftmals mit kleinen Würstchen und Speck angereichert wurde. Gut möglich, dass die kleinen Würstchen ihren Namen von diesem Eintopf geerbt haben. Davon inspiriert, habe ich die Chipolatas zusammen mit Speck und Zwiebel auf einen Spiess gesteckt und gebraten und sie zusammen mit einer leicht pikanten Tomatensauce und Reis angerichtet.

Zutaten (pro Portion)

5	Kalbscipolata (à 20g)
1	grosse Zwiebel
4	kleine Tranchen Kochspeck
1	Knoblauchzehe
3El	Passata di Pomodoro
1Tl	Peperoncino-Paste
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Cipolata auf zwei Seiten 2-3 mal leicht einschneiden. Zwei dicke Schalen von der Zwiebel ablösen und dritteln (Der Rest der Zwiebel kann andersweitig verwendet werden).

Spiess zuerst mit einer Chipolata bestecken, dann ein Stück Zwiebel, ein Stück Speck, nochmals ein Stück Zwiebel, dann die nächste Chipolata usw...

Spiess auf beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

Derzeit Knoblauch fein hacken und in Bratbutter (oder Olivenöl) leicht anziehen, Passata und Peperoncino-Paste zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Minuten leicht köcheln lassen.