



Nduja calabrese - Scharfe Streichwurst aus Kalabrien

'Nduja ist eine scharf gewürzte, weiche Rohwurst, die ursprünglich nur in der südkalabresischen Gemeinde Spilinga (Provinz Vibo Valentia) hergestellt wurde und heutzutage in ganz Kalabrien verbreitet und beliebt ist. Der Name leitet sich von der französischen Andouille ab, einer Wurst, die vorwiegend aus Innereien hergestellt wird. Die 'Nduja besteht hingegen aus sehr fein gehacktem Schweinefleisch, das mit Salz und reichlich Chili gewürzt wird. In Schweinsdärme abgefüllt reift sie mehrere Monate bevor sie kalt als Brotaufstrich oder zum aromatisieren von Saucen verwendet wird.

Verwendung

Man streicht die scharfe Wurst einfach auf ein Stück Brot. Wer es milder mag, vermischt das Brät vorab mit einer feingehackten Tomate. Je nach Vorliebe können auch fein gehackte Zwiebeln oder gepresster Knoblauch dazu gemischt werden.

Die 'Nduja eignet sich auch als Zutat in schnell zubereiteten Saucen. Sie sollte aber nicht zu lange erwärmt werden, da sie dabei einen leicht muffigen Geschmack annehmen würde. Für eine einfache Pasta-Sauce dünstet man kleingewürfelte Tomate kurz in Olivenöl an, gibt ein bis zwei Esslöffel der 'Nduja dazu, löscht das Ganze mit einem Schuss Rotwein ab und aromatisiert die Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft. Danach wendet man al dente gekochte Spaghetti oder Tagliatelle in der pikanten Sauce.



Nduja mit Tomatenwürfelchen vermischen...



... und aus Brot streichen



Pastasauce mit Nduja

