

BELLA POLETTTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT
STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTTO, WIE DIE
LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN.
ALLE FOLGEN ZUM SAMMELN UND GENIEßEN!



13.
FOLGE

RIBOLLITA

MIT SALSICCIA





Cornelia Poletto schneidet Gemüse für die Suppe klein



Das Wurstbrät wird aus der Haut der Salsiccia gedrückt

RIBOLLITA MIT SALSICCIA

„Aufgewärmte“ Gemüsesuppe mit Wurst

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 1/2 Stunden

EINWEICHZEIT: über Nacht

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

300 g getrocknete weiße Bohnen, 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt), 4 Schalotten (fein gewürfelt), 10 EL Olivenöl, 800 ml Geflügelfond, 1 Zweig Rosmarin, 250 g Wirsingblätter, 1 Stange Staudensellerie (fein gewürfelt), 2 Möhren (gewürfelt), 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 Salsiccie (italienische grobe Bratwürste, à ca. 100 g), 8 dünne Scheiben Ciabatta, 80 g frisch geriebener Parmesankäse. Außerdem: bestes Olivenöl zum Beträufeln.

ZUBEREITUNG:

1. Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Knoblauch und die Hälfte der Schalotten in 2 EL Öl glasig dünsten. Bohnen abgießen, dazugeben. Mit 700 ml Geflügelfond auffüllen und mit dem Rosmarinweig zugedeckt weich köcheln (ca. 1 Stunde).
2. Wirsing waschen, die dicken Blattrippen entfernen, Blätter in 1–2 cm große Stücke schneiden. Sellerie, Möhren, restliche Schalotten und Thymianblättchen in 3 EL Olivenöl andünsten, kräftig würzen. Restliche 100 ml Fond angießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.
3. Bohnen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Rosmarin herausnehmen. 500 g Bohnen und Kochflüssigkeit (ca. 300 ml) pürieren, abschmecken.
4. Das Brät der Salsiccie in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken, in 2 EL Olivenöl ringsherum anbraten, herausnehmen. Mit Gemüse und ganzen Bohnen mischen, abschmecken.
5. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Brot in restlichen 3 EL Öl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. In eine große ofenfeste Form oder mehrere kleine Formen nacheinander die Hälfte von Brot, Bohnenpüree und Wurst-Gemüse-Mischung schichten. Vorgang wiederholen. Mit Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Bei Tisch großzügig mit Olivenöl beträufeln.

PRO PORTION:

ca. 910 kcal, 56 g Eiweiß, 48 g Fett, 53 g Kohlenhydrate

* Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per E-Mail an: kochen@fuer-sie.de.

POLETTOS WEIN-TIPP

Zu dieser deftigen toskanischen Spezialität passt ein fruchtiger Rotwein aus derselben Region, sagt Sommelier Remigio Poletto: „Der Morellino di Scansano 2006 der Fattoria Le Pupille mit würzigen Noten von Pflaume und Marmelade ergänzt dieses Gericht wunderbar.“ Zu bestellen für 11,50 Euro die Flasche über wein@poletto.de.



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Golli/Marianne Zunner · FOODSTYLING: Susanne Walter · HAIRSTYLING & MAKE-UP: Nathalie Tömm-Fischer