

Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

Cazzuola (Eintopf mit Kabis / Tessin)

Rezept

- 800 gr Rippli oder Bauchspeck aus dem Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 grosse Zwiebel, geschält und gehackt
- 3 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 kleiner Kabis in 2 cm breite Streifen geschnitten
- 2 Karotten, geschält und in Rädchen geschnitten
- 1 Stangensellerie, in kleine Stücke geschnitten oder
- ½ Sellerieknollen, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 1 Lauchstängel, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 dl Rotwein
- 2 dl Wasser oder Fleischbouillon
- 4 grosse Kartoffeln, geschält, geviertelt oder nach Belieben ganz gekocht
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, frisch gerieben

Zur Geschichte

Ein köstliches rustikales Wintergericht. Das Eintopfgericht der einst beim Gotthardtunnelbau beschäftigten Italiener, das heute hauptsächlich in den Tälern des Sottoceneri verbreitet ist. Die Fleischsorte kann abgewandelt werden, muss aber immer vom Schwein stammen.

Zubereitung

Das Fleisch 2 - 3 Stunden in kaltem Wasser wässern, damit es beim Kochen nicht zu salzig wird. Dann das Fleisch abgiessen, auf Küchenpapier trocknen. In Ragoutstücke schneiden.

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Darin die Fleischstücke unter öfterem Wenden allseitig schön goldbraun anbraten.

Die Hälfte des Bratfettes abgiessen, Zwiebeln und durchgepressten Knoblauch zugeben. Das Gemüse begeben, gut wenden und mit dem Wein und dem Wasser oder der Fleischbouillon ablöschen. Gut würzen. Zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

Inzwischen die geviertelten Kartoffeln begeben und noch 40 Minuten noch mitkochen. Gut würzen.

Dieses Gericht wird durch Zugabe von Rotwein besonders würzig und schmackhaft. Die Kartoffeln werden allerdings dadurch etwas unansehnlich. Ich würde empfehlen die Kartoffeln separat zu kochen und dazu servieren.

Dann das Fleisch die letzten 20 Minuten unbedeckt köcheln lassen, damit sich die Sauce ein wenig einreduziert.