Italienische Rezepte

Carbonara Sauce Rezept 1

Gattung: Gattung: Saucen, Marinaden, Italienisch, Kochen

1	Essl. Margarine oder Butter	3	(bis 4) Eier
2	Essl. Öl	2	dl Rahm
150 g	Pancetta oder Speck, -in feine Streifen -geschnitten (1)	100 g	Parmesan, gerieben (2)
1	Zwiebel, fein gehackt	1	Prise Muskat
1	Knoblauchzehe, ausgepresst		Salz
			Schwarzer Pfeffer, -aus der Mühle

(1) Pancetta = Gerollte Schweinsbrust. Schinken ist nicht so gut geeignet, da man ihn nicht so gut anbraten kann: da wird oft gesündigt, indem Schinken zuletzt zugegeben wird, ohne ihn anzubraten.

(2) Manche geben auch noch etwas Gorgonzola hinzu (schmeckt einfach kräftiger), Pecorino - Schafskäse - wird auch verwendet.

Pancetta oder Speck, Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Öl dämpfen, bis die Zwiebeln weich sind (sie dürfen aber nicht braun werden !), die abgetropften, al dente gekochten Spaghetti in die Pfanne zugeben und gründlich darunter mischen.

Eier, Rahm, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel sehr gut verrühren (nicht zuviel Salz: der Pancetta ist ja selbst schon salzig !), die Pfanne mit den Spaghetti vom Herd nehmen und die Eiermischung gleichmässig unterziehen und noch kurz auf den Herd stellen (die Eier dürfen aber nicht gerinnen !).

Gleich servieren (eventuell mit gehackten, frischen Kräuter garnieren).

(Die Menge ist ausreichend für 400 bis 500 g Spaghetti).