

# Italienische Rezepte

## Crostini di polenta con biroldo fritto (Toskana)

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Blutwurst, Italien, Polenta, Vorspeise, Warm

---

16 Scheib. Biroldo; (\*) oder  
- schwarzer Pressack

evtl die Hälfte mehr  
1 cup Essig

Polenta

500 g Maismehl  
750 ml Wasser

Salz

---

Geröstete Polenta mit gebratener Blutwurst.

(\*) Biroldo: eine einfache Wurst aus Schweineblut und Speck. In der Toskana isst man sie im Winter, wenn auch die Schweine geschlachtet werden. Bei diesem Rezept kann man sich auch mit Bauchspeck oder Mortadella behelfen.

Das Rezept sieht vielleicht auf den ersten Blick gar nicht so italienisch aus! Doch es ist authentisch und unterstreicht die Erfindungsgabe der einfachen Leute in der Garfagnana (Castelnuovo Garfagnana, Toskana): aufgrund des Klimas gelingt der Wein dort längs nicht so gut wie in anderen Gegenden der Toskana; um aber die Weinkeller nicht mit Essig zu füllen, kocht man dort viele Gerichte damit! Für die Polenta das Maismehl in kochendes Salzwasser rieseln lassen und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Etwa 45 Minuten weiterrühren (bzw. nach Packungsanleitung), bis man einen Brei von fester Konsistenz erhält. Aus dem Topf nehmen, auf eine Unterlage glatt streichen und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und diese rösten (über offenem Feuer, im Kamin, auf einem Holzkohlengrill oder im Backofen).

Die Biroloscheiben werden in einer Pfanne gebraten; wenn sie anfangen, weich zu werden, vom Herd nehmen und mit Essig begießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Ein wenig abkühlen lassen und auf den Polentascheiben anrichten. mit der Sauce servieren, die sich beim Braten gebildet hat.