

Italienische Rezepte

Bollito misto mit grüner Sauce

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Geflügel, Gemüse, Italien, Kalb, Rind

		Für Das Fleisch	
1	kg Rindfleisch; Brust oder Bug	4	Möhren
1	kg Kalbsbrust	2	Petersilienwurzeln
1	Kalbszunge	2	Stange/n Staudensellerie
1	Poularde	1	Stange Lauch; das Weiße
500 g	Italienische Schweinswurst	12	Pfefferkörner, schwarz
2	Zwiebeln	6	Pimentkörner
	Salz		
		Zum Garnieren	
	Senfrüchte		Petersilie
	Cornichons		
		Für Die Grüne Sauce	
2	Bund Blattpetersilie	3	Essl. Rotweinessig
1	kleine Zwiebel	1	Essl. Kapern in Essig eingelegt
1	Knoblauchzehe	3	Cornichons
2	Sardellenfilets	150 ml	Natives Olivenöl extra
1	Brötchen		

1. Schritt: Möhren, Petersilienwurzeln, Staudensellerie und Lauch putzen und in Stücke schneiden. Beiseite stellen. Die beiden Zwiebeln abziehen und in der Mitte quer durchschneiden. Einen großen Suppentopf auswählen (der alles Fleisch fasst) und ohne Fett stark erhitzen. Die Schnittflächen der Zwiebeln so lange fest auf den Topfboden drücken, bis sie fast schwarz sind - das gibt später das besondere Aroma.

2. Schritt: Etwa vier Liter Wasser, Salz, die zerkleinerten Gemüse, Pfeffer, Piment und die Zwiebelhälften im Suppentopf zum Kochen bringen. Rindfleisch ins siedende Wasser legen, Schaum abschöpfen, nach einer Stunde Kochzeit auch das Kalbfleisch, die Zunge und die Poularde zugeben.

3. Schritt: Nach einer weiteren Stunde Kochzeit die Kalbszunge aus der Brühe nehmen, unter kaltem Wasser kurz abschrecken, nach einem Kreuzschnitt an der zungenspitze die Haut abziehen und die Zunge wieder zurück in den Topf geben. nach weiteren 20 Minuten die Schweinswurst zum Erhitzen einlegen. Alles Fleisch ist nach insgesamt zweieinhalb Stunden Garzeit saftig zart.

4. Schritt: Für die grüne Sauce Blattpetersilie von den Stängeln zupfen, sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe pellen, ebenfalls fein hacken. Sardellenfilets musartig zerdrücken. Vom Brötchen die harte Kruste abschneiden. Das weiche Innere mit dem Rotweinessig übergießen, ausdrücken und in Flöckchen zupfen. Kapern und Cornichons klein schneiden. Alle diese Zutaten gut miteinander vermischen und dann das Olivenöl unterrühren. Nach bedarf noch mit ein wenig Rotweinessig, Salz und Pfeffer pikant würzen.

5. Schritt: Nur soviel vom Fleisch aufschneiden, wie sofort serviert wird, den Rest in der Brühe lassen. mit Cornichons oder Senfrüchten und Petersilie garniert auftragen. Sauce dazu reichen.

Tipp: Vor dem Fleischgang eine Brühe servieren. Aus den Resten von Fleisch und Brühe wird am nächsten Tag eine kräftige Suppe.

