

# Italienische Rezepte

## Bolliti Misti GEMISCHTER FLEISCHTOPF

Anzahl: 10 -12 Personen

Gattung: Carne, Italien, Secondo

---

1,50 kg	FrISChe Rinderzunge			- zurecht-geschnitten,
500 g	Cotechino-Wurst oder eine			- gerollt
	- andere ungekochte,			- und fest mit Küchengarn
	- mit Knoblauch gewürzte			- umwickelt
	- Schweinswurst	4		Zwiebeln, geschält und in
1	1 kg ausgebeinter			- vier Teile geschnitten
	- Rinderschmorb	4		Mohrrüben, geputzt und
	- Rinderkamm oder			- halbiert
	- Fehlrippe,	4		Stiele Selleriekraut
	- zurechtgesc	8		Petersiliensträußchen
	- gerollt und fest mit	1		Lorbeerblatt
	- Küchengarn umwickelt	1	Essl. Salz	
1	kg Ausgebeinter Kalbsbraten,	6		Pfefferkörner
	- Hinterteil oder Keule,	1,20 kg		Suppenhuhn (evtl. mehr)

---

Die Zunge in einem großen Topf oder Kessel mit kaltem Wasser ganz bedecken. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und den Topf teilweise zudecken. Die Zunge etwa 3 Stunden schwach kochen lassen, bzw. bis das Fleisch leicht nachgibt, wenn man es mit der Spitze eines scharfen Messers prüft. Das Kochwasser völlig abgießen, die Haut der Zunge mit einem scharfen Messer abziehen und Fett, Knochen und Knorpel am Schlund entfernen. Die Wurst flach in eine große Pfanne legen und mit kaltem Wasser bedecken. Mit der Spitze eines scharfen Messers oder einem kleinen Fleischspieß an 5 oder 6 Stellen in die Wurst hinein stechen, damit sie beim Kochen nicht platzt und damit etwas Fett herauslaufen kann. Das Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Wurst unbedeckt weitere 45 Minuten ziehen lassen. Wenn sie gar ist, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Rindfleisch, Zwiebeln, Mohrrüben, Selleriekraut, Petersilie, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner in einen 8 bis 10 l fassenden Suppen-Topf oder Kessel tun. Genügend Wasser auffüllen, um das Fleisch völlig zu bedecken und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Den sich bildenden Schaum abschöpfen. Die Hitze reduzieren und das Rindfleisch teilweise bedeckt 1 Stunde schwach kochen lassen, bevor man das Kalbfleisch hinzutut. Die Fleischsorten 30 Minuten zusammen schmoren lassen und, falls nötig, das Fett abschöpfen. Dann das Huhn hineintun und 15 Minuten später die Zunge und die Wurst. Das Ganze teilweise bedeckt 20 bis 30 Minuten weiterkochen lassen, bzw. bis alle Fleischsorten weich sind. Mit einer Zange das Huhn, Rind- und Kalbfleisch, die Zunge und Wurst auf ein Tranchierbrett legen. (Man kann die Brühe auch durchgießen und ohne die Gemüse und Gewürze als Suppengang mit einer pasta- Einlage servieren.) Mit einem scharfen Messer die Wurst enthäuten. Dann Wurst, Zunge, Rind- und Kalbfleisch in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden und appetitlich auf einer großen, vorgewärmten Schüssel anordnen. Das Huhn in Portionsstücke teilen und dazulegen. Heiß und mit Salsa verde anrichten.