

Italienische Rezepte

Ferrazzuoli mit Gerösteten Brotkrumen

Anzahl: 6 - 8 Pers. Gattung: Pasta, Nudelgerichte, Italien

Ferrazzuoli		
600 g Hartweizenmehl (ersatzweise - 400 g Spätzle-Nudelmehl und 200 g Hartweizengrieß)	1 1 6	Prise/n Salz Essl. Olivenöl; bis doppelte Menge Eier
Mollica		
6 große Scheiben getrocknetes - Weißbrot	8 Essl.	Olivenöl; bis 1/4 mehr Salz
2 Knoblauchzehen		Edelsüßer Paprika

Ferrazzuoli sind eine Pasta Nudel Spezialität der Basilicata. Der dünne Eisenstab, um den sie gerollt werden, hat ihnen ihren Namen gegeben. Sie werden nicht nur zu einer Sauce aus Brotkrumen gegessen wie in unserem Rezept, sondern schmecken auch gut zu Saucen, die Tomaten als Grundlage haben. Da italienisches Hartweizenmehl nicht überall zu kaufen ist, empfehlen wir ihnen eine Mischung aus Spätzlemehl und Hartweizengriess. Der Griess gibt den Nudeln den notwendigen Biss. Zum Ausrollen können Sie eine dünne Stricknadel verwenden.

Aus Mehl, Salz, Olivenöl und Eiern einen Nudelteig kneten. Er sollte glatt, glänzend und leicht feucht sein. Nehmen Sie anfangs lieber etwas weniger Mehl. Es ist nämlich immer einfacher, in einen zu feuchten Teig etwas mehr Mehl einzukneten als etwas mehr Flüssigkeit in einen zu trockenen Teig. Lassen Sie den Teig unter einem feuchten Tuch 30-45 Min. ruhen. Den Teig zu einer langen, schmalen, flachen Rolle von etwa 7-8 cm Breite und einer maximalen Dicke von 2-3 cm formen. Scheiben von etwa 1 cm Breite abschneiden und auf einem Backbrett zu kleinen Rollen formen, die Sie um einen dünnen Eisenstab von 1mm Durchmesser schlingen und mit diesem zusammen noch einmal ausrollen. Die Ferrazzuoli von dem Stab streifen und auf einem bemehlten Brett beiseite stellen, bis sie gekocht werden. Gehen Sie bei diesen Arbeitsschritten sorgfältig vor, damit alle Hohlnudeln ungefähr die gleiche Grösse, etwa 7 cm, haben.

Bringen Sie in einem grossen Topf etwa 5 l Wasser zum Kochen. 1 1/2-2 El Salz zugeben. Die Nudeln al dente kochen, d.h. so, dass sie weich sind, aber trotzdem noch Biss haben. Die Garzeit ist abhängig von der Frische der Nudeln, und der Dicke des Nudelteigs. Durchgetrocknete Ferrazzuoli brauchen zwei- bis dreimal so lange wie ganz frische. Dicke Nudeln länger als dünne. Sie sollten daher nach etwa 2 Min. mit dem Probieren beginnen. Fischen Sie jede halbe Minute eine Nudel mit dem Seihlöffel aus dem Topf und testen Sie den "Biss". Dies ist gerade am Anfang sehr wichtig, wenn Sie noch keine Erfahrung mit dem Kochen selbst gemachter Nudeln haben. mit etwas Erfahrung lässt sich die Kochzeit dann besser einschätzen und sie müssen nicht ständig kosten. Wenn die Nudeln al dente sind, abgiessen und im heissen Kochtopf mit der Brotsauce vermischen. Sofort servieren. Beginnen Sie mit der Zubereitung der Sauce, bevor Sie das Nudelwasser aufsetzen. Das Brot, das hart sein sollte, grob reiben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und in dem Olivenöl kurz anschwitzen. Die Brotkrumen im Öl goldbraun rösten. mit Salz und Paprika abschmecken. Über die heissen Nudeln geben und sofort servieren.

Tipp: Nehmen Sie zum Nudelkochen einen grossen Topf und rechnen Sie mit 3 l Wasser und 1 Essl. Salz für 500 g Nudeln. Für mehr Nudeln nehmen sie einfach etwas mehr Wasser. Geben Sie 1 Essl. Öl ins Kochwasser, um ein Zusammenkleben der Nudeln zu verhindern. Die beste Garprobe beim Nudelkochen heisst Kosten, Kosten, Kosten. Starten Sie damit etwa 1-2 Min. vor Ablauf der angegebenen Garzeit. Fischen Sie alle 30 Sekunden eine Nudel aus dem Topf und probieren Sie, ob diese weich, aber immer noch bissfest ist. Das versteht man nämlich unter al dente. Die Nudeln dann sofort abgiessen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken - ausser Sie verwenden die Nudeln für einen Auflauf oder einen Salat.