

Schweinsbratwurst mit Zwiebeln

Salsiccia con cipolla

Der Name „salsiccia“ ist schwer zu übersetzen, denn das Wort „Bratwurst“ ist nur ein Näherungswert für diese Rohwurst, die eine lange Tradition hat.

Alte Rezepte zu ihrer Erzeugung aus verschiedensten Teilen des Schweins, die faschiert, gewürzt und in Därme gestopft werden, finden sich etwa in einem Buch mit dem hübschen Titel „Nozioni pratiche per un possidente, agricoltore e padre di famiglia“ – „Praktische Notizen für den Grundbesitzer, Landwirt und Familienvater“, erschienen 1851 in Udine. Unser Fleischhauer-Freund Valentino Zanin in Camino al Tagliamento erzeugt jedenfalls die besten Salsicce der ganzen Gegend, weshalb wir die paar Kilometer von „unserem“ Varmo oft zu ihm fahren. „Die hier sind ganz nach der Tradition gemacht“, hält er uns die zu einem Ring gebundenen Salsicce hin. Aber auch in klassischer Wurstform nehmen wir sie gerne mit, nicht nur im Sommer.

Zutaten

4 Salsicce (oder 2 von den oben erwähnten Salsiccia-Ringen)

4–5 große Zwiebeln

Olivenöl

100 ml milder Essig

ev. eine Prise Zucker

Zubereitung

Die Salsiccia in etwa 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln grob hacken, in einer Pfanne im Olivenöl glasig werden lassen, die Salsiccia-Stücke dazutun und auf beiden Seiten anbraten. Mit einem kleinen Glas Essig ablöschen, währenddessen immer umrühren. Wer mag, kann gegen Ende eine Prise Zucker über die im Essig eingekochten Zwiebeln geben, noch einmal gut durchrühren, bis alles gut eingekocht ist. Mit Polenta servieren.

Weinempfehlung

Refosco

Cabernet sauvignon