

Spaghetti alla Matriciana

Kategorie:	11) Nudeln/Reis/Kartoffeln/Hülsenfrüchte/Getreide	Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	491	Garzeiten:	00:15
Portionen:	4	Jahreszeit:	Sommer/Herbst

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Weißwein	0,2 Liter	säurebetont	
Spaghetti	320 Gramm	oder Bucatini	
Tomaten	400 Gramm	od. außerh. der Saison: 1 kleine Dose	
Guanciale	200 Gramm	luftgetr. Speck aus der Schweinebacke	Guanciale
Pecorino	150 Gramm		
Peperoncino	1 Stück	nicht zu scharf; optional	
Schweineschmalz	2 EL	oder Olivenöl	
Salz, Pfeffer			

Zubereitung

Eigentlich heißt dieses Rezept "all'Amatriciana", wurde aber im römischen Dialekt verkürzt. Diese Zutaten entsprechen den Originalzutaten, wie sie für dieses Rezept seit Ende des 18. Jahrhunderts verwendet werden. Häufig wird jedoch in Ermangelung von Guanciale*, diese durch geräucherten Bauchspeck ersetzt. Idealerweise sollte es sich aber um eine luftgetrocknete Alternative handeln, da sie für den Geschmack wesentlich ist. Dies gilt auch für das Schmalz statt Olivenöl und das Fehlen von Knoblauch und Zwiebeln.

1. Speck in Würfel oder Streifen schneiden, in Schweineschmalz kross anbraten. Wer mag kann die Pfanne vorher mit einer halbierten Zwiebel ausreiben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
2. Die gebratenen Speckstücke in einer Schale beiseite stellen. Den Bratfond aufheben.
3. Die Bucatini (Makkaroni) oder Spaghetti in schwach gesalzenem Wasser nicht ganz gar kochen und später, wenn die Tomatensauce etwas eingekocht ist, in der Sauce zu Ende kochen. Vorsicht beim Salz: Durch die Verwendung des Kochwassers wird das Gericht leicht zu salzig.
3. Die Tomaten abziehen und entkernen, in grobe Stücke schneiden. Etwas Schweineschmalz in die Pfanne geben und die Tomaten weichdünsten, pfeffern, nach persönlichem Geschmack evtl. etwas Peperoncino zugeben und mit etwas Bratfett würzen. Etwas reduzieren.
4. Die Nudeln aus dem Nudelwasser nehmen und in die Pfanne zu den Tomaten geben, etwas Nudelwasser angießen, den Speck zugeben und gemeinsam gar werden lassen. Evtl. von Zeit zu Zeit etwas Nudelwasser zugeben, damit die Sauce nicht anlegt. Kurz vor dem Servieren noch etwas geriebenen Pecorino untermischen, so dass eine cremige Sauce entsteht. Abschmecken.
5. Die Nudeln al dente portionsweise in tiefe Teller geben, mit etwas Sauce (Tomaten & Speck) bedecken und mit etwas geriebenem Pecorino bestreuen.

*luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke.

Spaghetti alla Matriciana



Notizen
