

Makkaroni mit Sugo „mafiosi“ und Fleischbällchen

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Makkaroni (Maccheroni)

Salz

Für das Sugo „mafiosi“:

2 Dosen geschälte Tomaten (je 400 ml)

2 Zwiebeln

2-4 Zehen Knoblauch

Zucker

Olivenöl

Basilikum

Thymian

Salz, Pfeffer

Chilipulver

2 EL Creme fraiche

Für die Fleischbällchen:

2 gut gewürzte, grobe rohe Bratwürste

Olivenöl

Zubereitung:

Für die Makkaroni mit Sugo „mafiosi“ fängt man mit dem Sugo an, da das eine lange Garzeit hat. Wie immer Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten aus der Dose im Mixer zerkleinern (nur ganz kurz, damit noch Tomatenstücke übrig sind -> nicht pürieren!) und dazugeben. Ein leicht gehäufte TL Zucker unter rühren.

Nun muss die Sauce einkochen (auf kleiner Flamme, Deckel vom Topf leicht geöffnet).

Das kann schon mal 1 1/2 bis 2 Stunden dauern. Die Sauce sollte von der Konsistenz her dickflüssig sein.

Topf vom Herd nehmen und gehacktes Basilikum und Thymian unter rühren (falls nicht frisch zur Hand, gehen auch getrocknete italienische Kräuter).

Mit Salz / Pfeffer abschmecken. Mit Chili und zwei EL Creme fraiche bekommt man eine sehr leckere Sauce „mafiosi“.

Die Makkaroni in etwa 5 cm lange Stücke brechen und „al Dente“ garen. Das Brät aus den Bratwürsten drücken und mit einem Kaffeelöffel kleine Kügelchen formen. In etwas Olivenöl braten.

Das Rezept für das Sugo „mafiosi“ stammt von unserem Kochfreund und Forumsmitglied Thomas, der es aus Sizilien mitgebracht hat.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

Tipp: Wenn Sie den „Mini-Basilikum“ (Kleinblättriger Basilikum) verwenden, brauchen Sie die Blättchen nur abzupfen und nicht weiter zerkleinern.

