

Spaghetti "alla Chitarra"

oder auch Maccheroni alla chitarra genannt, heißen so weil die rohen Nudelplatten dabei durch einen mit Saiten bespannten Rahmen gedrückt werden.

Wir Kochbären haben das Rezept aus den Abruzzen mitgebracht.

Die Spaghetti alla chitarra gibt es an der Frische-Theke im Feinkost Markt. Oder man kauft sich so eine "Chitarra" und macht sie selbst.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g frische Spaghetti alla Chitarra.

Oder:

400 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)

- nicht verwechseln mit Hartweizengrieß !

1 TL Salz

200 ml lauwarmes Wasser.

Für die Hackfleischkügelchen und die Soße:

200 g gemischtes feines Hackfleisch

1/2 Tetrapack (200 g) Tomatenmus

3 Fleisch-Tomaten.

1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen

1 Ei

1/2 altes Brötchen

1 Teelöffel gehackter frischer Rosmarin

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Zweig Basilikum

Semmelbrösel zum Ausformen der Hackfleisch-Kügelchen

Parmesankäse zum bestreuen.

Zubereitung:

Wenn Sie die Nudeln selbst herstellen, beginnen Sie mit dem Nudelteig:

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
2. Etwas Wasser in die Mulde geben, mit einer Gabel in der Mulde verrühren.
3. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.
4. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Weiter Wasser zugeben.
5. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
6. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.
7. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen.
8. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Das Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken. In einer Schüssel die Zwiebel und die Knoblauchzehe das Hackfleisch, die Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch, das Ei und das ausgedrückte Brötchen gut vermengen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudeln > Rezept : Spaghetti "alla Chitarra"

Mit dem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Zur Probe ein kleines Kügelchen in der Pfanne braten! Die Teigmasse mit dem Teelöffel in kleine Portionen teilen und mit etwas Semmelbrösel zu kleinen Kügelchen formen. Durchmesser wie die Zeigefingerkuppe.

Die andere Hälfte von Zwiebeln und Knoblauch in einem (möglichst beschichteten) Topf mit 2 EL Olivenöl andünsten, das Tomatenmus zugeben und 10 Minuten dünsten. In einem großen Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen. In das kochende Wasser 2 EL Salz und die am Stielende kreuzweise eingeschnittenen Tomaten geben. Kurz aufkochen lassen, herausnehmen und kalt abschrecken. Die Tomaten häuten, achteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Basilikum zerpfeifen und unter die Tomaten mischen, leicht salzen und zu dem Tomatenmus geben, nicht mehr köcheln lassen!

Die beiden Nudelteig Kugeln nacheinander auf einem bemehlten Nudelbrett dünn ausrollen. Wenn Sie eine Chitarra verwenden auf eine rechteckige Form achten, die Nudelplatten nicht breiter und länger als die Chitarra ausrollen. Die frischen Nudelplatten wie in den Bildern gezeigt mit dem Nudelholz durch die Saiten der Chitarra drücken. Die Spaghetti alla Chitarra zum Trocknen auf ein Nudel-Trockengestell hängen (ersatzweise auf Kleiderbügel).

Wenn Sie keine Chitarra haben – den Nudelteig einrollen und mit dem Messer in gleichmäßige, etwa 2 bis 3 mm breite Streifen schneiden.

Das Wasser im großen Topf wieder erhitzen und die Spaghetti alla Chitarra darin in etwa 4 Minuten „al dente“ kochen. (Das gilt auch für die frischen Nudeln aus dem Feinkostgeschäft.)

In einer großen flachen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und die Fleischbällchen darin goldbraun braten. Die "al dente" gegarten Spaghetti alla Chitarra abgießen und auf Teller verteilen. Darüber die Tomatensoße geben und mit einigen Hackfleischbällchen garnieren. Etwas frischen Parmesan am Tisch darüber reiben.

Weintipp :

Da das Gericht aus den Abruzzen kommt sollte es ein "Montepulciano d'Abruzzo" sein.

Zum Beispiel :

3 – 5 Jahre gelagerter

Montepulciano d'Abruzzo, Fattoria Bucciatino, Italien
oder

5 – 10 Jahre gelagerter

"Caroso" Montepulciano d'Abruzzo, Citra Vini, Italien

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.