



## Salsiccia con Grappa mit getrüffeltem Lauch

Eine Salsiccia aus Kalabrien ist meistens mit Paprika und Peperoncino pikant und manchmal auch scharf gewürzt. Da lohnt es sich, beim Händler nachzufragen, um die Wurst zu finden die dem eigenen Gusto entspricht. Salsiccia wird üblicherweise aus Schweinefleisch hergestellt und in lange Därme abgefüllt. Davon schneidet man Stücke in der gewünschten Grösse ab. Salsiccias werden oft auch ausgepellt und wie Hackfleisch verwendet, das eben bereits gut gewürzt ist.

Nach diesem Rezept wird die Salsiccia in 5-6cm lange Stücke geschnitten und mit Grappa mariniert. Das bündigt auch ein wenig die Schärfe. Dazu ein Lauchgemüse, das mit Tartufata aromatisiert wird. Lauch und der vielschichtige erdige Trüffelgeschmack sind zusammen ein raffiniertes Paar.

Ein einfaches Gericht, aber mit viel Charakter, ganz nach süditalienischer Art.

### Zutaten

150g	Salsiccia picante
5cl	Grappa
200g	Lauch gerüstet
15g	Tafelbutter
3Tl	Tartuffata
	Salz
	Bratbutter

### Zubereitung

Salsiccia in 5-6cm lange Stücke schneiden. Grappa darüber giessen und die Wurststücke darin wenden, auch die Schnittseiten müssen benetzt werden. Mit Folie abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Lauch rüsten und zu 10cm langen Stücken schneiden. Lauch je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln. In ein Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dämpfen bis er nur noch leicht knackig ist.

Butter in einer Pfanne schmelzen bis er leicht aufschäumt. Tartufata zugeben und verrühren. Abgetropfter Lauch zugeben und vermischen. 3-4 Minuten leicht simmern lassen, dabei ab und zu erneut vermischen.

Sobald der Lauch schmort, Salsiccia in Bratbutter beidseitig nicht zu heiss anbraten. Den Rest des Grappas vom Marinieren dazu giessen. Zugedeckt 10 Minuten leicht simmern lassen.





*Butter und Tartufata*



