Pancotto alla lucana - Brotsuppe aus der Basilikata

Brotsuppen (Pancotto) kennt man in jeder Region Italiens - typische Cucina povera. Übersetzt bedeutet dies "arme Küche" oder gar schlechte Küche. Es bedeutet aber auch eine einfache, aufs Wesentliche reduzierte und sehr schmackhafte Küche. Oft sind die Zutaten nicht genau definiert, man nimmt was gerade vorrätig ist und achtet dabei aber auf gute Kombinationen: Tomaten und Krautiges wie Stangenselleri oder Cimma di rapa, Kartoffeln, dazu würziges, wie Knoblauch und Peperoncino. Gekocht wird die Suppe ohne Bouillon, sondern nur mit Salz.

Im Altertum war Lucania der Name einer Gegend die ungefähr der heutigen süditalienischen Provinz Basilikata entspricht. Der Name wird auch heute noch für kulturelle Belange gebraucht, wobei dabei auch die Kochkultur mitgemeint ist.

Zutaten (2 Portionen)

8dl	Wasser
200g	Kartoffeln festkochend
60g	Stangensellerie
60g	Cima di rapa
2	Tomaten
2	Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
100g	altbackenes Weissbrot (Baguette)
2Tl	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
ev.	geriebener Parmesan oder Sbrinz

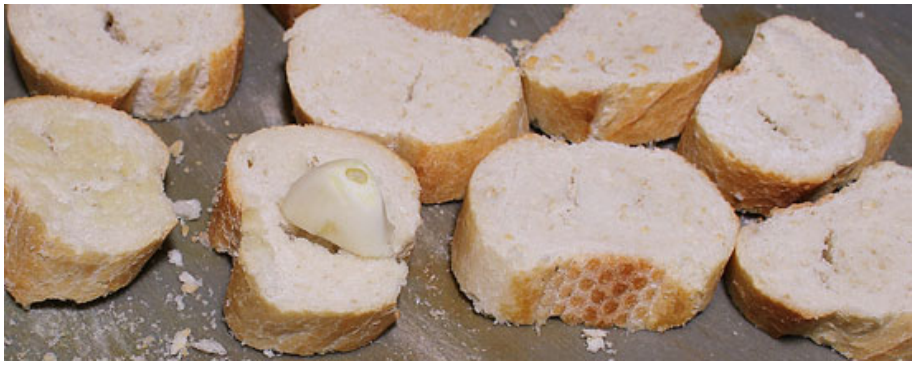
Zubereitung

Stangensellerie und Cima di rapa mit dem Kraut zu ca 1cm grossen Stücken schneiden.

Tomate und Kartoffeln grob würfeln. 1 Knoblauchzehe grob hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben, die Schote klein würfeln. Beides zusammen in 3El Olivenöl dünsten bis der Knoblauch leicht braun wird.

Stangensellerie, Cima di rapa und Tomaten zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Wasser dazugiessen und 2 Tl Salz zugeben aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln zugeben und gar kochen (ca. 30 Minuten). Suppe ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weissbrot zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden. Damit das Brot beim Schneiden nicht zerbröckelt, darf es nicht allzu hart sein. 1 Knoblauchzehe quer halbieren und die Brotscheiben beidseitig damit einreiben. Ab und zu ein Scheibchen vom Knoblauch abschneiden, damit er etwas mehr Aroma abgibt. Brotscheiben halbieren und in nicht zu knapp Olivenöl leicht anrösten.

Suppe in Tellern anrichten und die angerösteten Brotstücke zugeben. Nach Belieben mit Käse bestreuen.