



## Bollito Misto mit Salsa verde

Von diesem typisch norditalienischen Eintopfgericht gibt es unzählige Varianten, doch mindestens drei Sorten Fleisch gehören dazu. Rind und Huhn sind unerlässlich, dazu Zunge, Wurst und Kalbfleisch (Haxe ist sehr gut geeignet). Die deftige Schwartenwurst Cotechino wäre erste Wahl, sie ist aber hierzulande nicht leicht aufzutreiben, man kann man sie auch durch eine Schweinsbratwurst ersetzen. Gekocht wird das Fleisch zusammen mit reichlich Gemüse.

Eine hausgemachte Brühe ist nicht sehr aufwändig, sie braucht lediglich etwas Zeit zum Kochen. Grundlage dazu sind angeschwärtzte Zwiebeln, die zusammen mit den Rüstabfällen des Suppengemüse ausgekocht werden. Sie wird abgeseibt und darin das Bollito Misto gegart und sie ist als Vorspeise ein genüsslicher Einstieg für den kräftigen Fleischeintopf.

Zum Bollito misto gehört eine Salsa verde unbedingt dazu. Nebst reichlich Kräutern, vermischt mit Olivenöl und Balsamico wird sie mit Sardellen, Knoblauch, Kapern und Essigurke gewürzt. Auch Chnolibrot passt sehr gut dazu.

### Zutaten (4 Portionen)

Brühe:

1       Zwiebel, ca. 100g  
          grüne Abschnitte vom Lauch  
          Abschnitte vom Fenchel  
          Sellerieschale, von 1/2 Sellerie  
          Petersilienstengel  
1,5l     Wasser  
2Tl     Salz

Bollito misto:

100g    Rüebli

100g Lauch  
80g Fenchel  
80g Sellerie  
80g Wirz  
2 kleine Zwiebeln  
4 Lorbeerblätter  
8 Nelken

400g Siedfleisch vom Brustkern  
1 Kalbshaxe, ca. 250g  
2 Markbeine  
1 Pouletschenkel, ca. 200g  
300g Rindszunge vorgekocht  
1 Schweinsbratwurst

Salsa verde:

4El Olivenöl  
2El weisser Balsamico  
1 grosser Busch glatte Petersilie  
6-7 frische Basilikumblätter  
4 Sardellenfilets  
2El Kapern  
1 Essiggurke  
1 hartgekochtes Ei  
2 Knoblauchzehen

## Zubereitung

Brühe:

Zwiebel mit Schale halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten in eine trockene Pfanne (am Besten eine Eisenpfanne) legen und rösten bis die Schnittflächen schwarz sind.

Alle Zutaten für die Brühe mit kaltem Wasser aufsetzen und salzen. Aufkochen und 45 Minuten kochen lassen. Brühe abgiessen und das Gemüse entsorgen.

Bollito misto:

Rüebli, Lauch, Sellerie und Fenchel zu groben Stücken schneiden. Wirz zu Streifen schneiden. Lorbeerblätter mit den Nelken an die Zwiebeln stecken. Pouletschenkel halbieren.

Sud aufkochen und das Gemüse zugeben, 5 Minuten kochen lassen. Siedfleisch, Kalbshaxe und Markbeine zugeben und knapp unter dem Siedepunkt 90 Minuten ziehen lassen. Pouletschenkel, Bratwurst und Zunge zugeben und weitere 45 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf Wasser zugliessen, damit Fleisch und Gemüse immer gut mit der Brühe bedeckt sind. Eventuell gegen Ende der Garzeit mit Salz abschmecken.

Salsa verde:

Olivenöl und Balsamico vermischen. Petersilie und Basilikum am Besten mit einem Wiegenmesser fein hacken. Kapern und Sardellenfilets hacken. Essiggurke zu kleinen Würfelchen schneiden. Alles mit der Sauce vermischen. Ei hacken und zugeben, Knoblauchzehen dazupressen und vermischen. Salsa verde mindestens 1 Stunde

ziehen lassen.

Anrichten:

In Stücke geschnittenes Fleisch und Gemüse auf einer vorgewärmten Platte oder Tellern anrichten und mit heisser Brühe übergiessen. Salsa verde dazu servieren.









