



Cassoeula - Eintopf mit Schweinefleisch und Wirz

Das Gericht soll gemäss alten Kochbüchern aus Mailand stammen, in denen es in dieser Form bereits im 18. Jahrhundert beschrieben wurde. Das einfache Gericht mit den weniger edlen Teilen vom Schwein, wie Schwänzli, Füessli, Ohren, aber auch mit Rippen und Wädli usw. das mit reichlich Wirz geschmort wird, ist vermutlich viel älter und ist unter verschiedenen Namen im ganzen italienischen Alpenraum und auch im Tessin bekannt: Z.B. "Cazöla" oder "Cazöll". Arbeiter aus der Lombardei, die massgeblich am Bau des ersten Eisenbahntunnels am Gotthard beteiligt waren, brachten das währschafte Gericht auch nach Uri.

Es gibt unzählige Cassoeula-Varianten, Wirz gehört aber immer dazu und vor allem schwartenreiche Stücke vom Schwein, diese gelieren beim Kochen, verleihen dem Eintopf den kräftigen Geschmack und dem Saft eine geschmeidige Konsistenz. Damit die Cassouela ihren eigentümlichen Geschmack entwickeln kann, würzt man sie nur mit Salz und etwas Pfeffer, keinesfalls sollte man fertige Bouillon verwenden.

Zutaten (4 Portionen)

- 2 Schweinswädli roh
- 2 Schwänzli
- 3 Brustspitzen geräuchert
- 1 Rüebli
- 1/2 Sellerie
- 1 grosse Zwiebel
- 1dl Passata di Pomodoro
- 2dl Weisswein
- Olivenöl

- 3 kleine Salciccia
- 1 Wirz (ca. 700g)
(1 - 1,5Kg wären besser)

Zubereitung

Wasser in einem grossen Topf zum kochen bringen. Wädli und Schwänzli zugeben und 5 Minuten kochen lassen (blanchieren). Wasser abgiessen und Fleisch unter fliessendem, kaltem Wasser gründlich abspülen. Damit werden feine Schwebeteile entfernt, die den Sud trüben würden. Schwänzli in 2 Stücke schneiden, Knochen aus den Wädli herauslösen. Brustspitzen entlang der Rippen zerschneiden.

Rüebli und Sellerie würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Zusammen in Olivenöl andünsten. Passata zugeben, kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Wein etwas einkochen lassen. Fleisch, Knochen vom Wädli und Brustspitzen zugeben. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Salzen und leicht pfeffern. Zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Eine weitere halbe Stunde offen köcheln lassen, damit die Flüssigkeit etwas eindampft.

Topf von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen. Mit einem Löffel das flüssige Fett von der Oberfläche abschöpfen und weggiessen. Etwa 2-3 dl kommen da schon zusammen.

Mit einem spitzen Messer den Strunk aus dem Wirz herausschneiden. Wirzblätter lagenweise abschälen und von Hand in gut mundgerechte Stücke zerreißen. Cassoeula wieder zum Köcheln bringen, Wirzblätter untermischen. Salciccia auflegen und 30 Minuten köcheln lassen.

Salzkartoffeln separat zubereiten und beim Anrichten dazugeben.





Schwänzli und Wädli blanchieren



Schwänzli und Wädli abspült und zerteilt



Brustspitz



Röstgemüse geschnitten



Röstgemüse mit Passata und Weisswein



Und Brustspitz daruflegen und mit Wasser auffüllen



Fett abschöpfen



