

Bericht · Das Centro Soriano auf der Nordstraße sieht genauso aus, wie man sich ein italienisches Delikatessengeschäft für Wohlverdienen vorstellt. Das war am anderen Standort in einer Lagerhalle an der Ackerstraße anders, da strahlte nur die Verkaufstheke diesen speziellen Charme aus. Nun bin ich so gar nicht einer von denen, die gern in solchen Läden einkauft. Aber die Suche nach echter, vor allem frischer Salsiccia führte mich vor gut zehn Jahren an diese Quelle. *[Lesezeit ca. 2 min]*



Centro Soriano: Die fantastische Delikatessen-Theke (Foto TD / 2015)

Ausgelöst hatte die Suche ein wunderbares Gericht, das man mir in einem renommierten italienischen Restaurant servierte, dessen Namen ich nach einem schlimmen Vorfall dort und meinem Boykott des Ladens nicht nennen möchte. Dort fragte man mich bei einem Besuch, ob ich frische Steinpilze möge. Ich bejahte und bekam Rigatoni mit Porcini und ... Salsiccia. Diese Spezialität, die hierzulande oft ein wenig falsch „italienische Bratwurst“ genannt wird, kannte ich bis dahin nicht. Mir war zunächst auch nicht klar, dass es sich um Wurst handelte, denn zwischen den Pilzen lagerten kleine, unregelmäßig geformte Bällchen.

Das weist schon darauf hin, dass Salsiccia sehr vielfältig einsetzbar ist. Vom Grill schmeckt

sie prima und verhält sich wirklich wie eine Wurst. Meistens aber wird das Brät verwendet – in Scheiben, als Bällchen oder zerzupft. Denn der Wurstinhalt ähnelt einem gut gewürzten groben Schweinehack. Die Salsiccia beim Centro Soriano stammt von Giovaniello Feinkost in Gimbsheim, wo ein italienischer Metzger schon seit fast 50 Jahren für alle Wurstwaren zuständig ist.

Verwendet wird Schweinefleisch aus der Region Rheinhessen, gewürzt nach alten apulischen Rezepten. Angeboten wird eine mit Fenchel gewürzte und eine pikante Sorte, jeweils in Portionen von etwas über einem Kilo, verpackt in der eingeschweißten Schale. Der Kilopreis liegt bei etwa 13 Euro. Ich kaufe so alle vier bis sechs Wochen eine Ladung, denn man kann diese Salsiccia optimal einfrieren. Dafür schneide ich gleich lange Stücke von der Wurstschlange und geben je drei oder vier davon in eine TK-Dose.

In der Grillsaison kommt Salsiccia – wie gesagt – aufs heiße Rost. Ansonsten benutze ich in der Regel das Brät, zum Beispiel zusammen mit Fenchelgemüse als Pastasauce. Aber auch bei fast allen Rezepten, die nach Hack rufen, kann man die Salsiccia als Alternative wählen. Wichtig ist immer, das Brät ordentlich durchzubraten, denn schließlich handelt es sich um Schweinefleisch.