

Was Wikipedia schnöde „italienische Bratwurst“ nennt, zählt in meiner Küche zu den immer vorhandenen Vorräten. Denn aus Salsiccia lassen sich mit wenig Zubehör wunderbare italienische Nudelgerichte zaubern. Kennengelernt habe ich die schmackhafte Wurst vor Jahren im „Gallo Nero“ an der Karolingerstraße. Der Wirt führte herrlich frische Steinpilze vor und schlug vor, diese zusammen mit – wie er es ausdrückte – „eine bisschen Wurst“ zuzubereiten. Die Kombination schlug bei mir ein, und ich wurde salsiccia-süchtig. Zum Glück gibt es mit dem italienischen Feinkosthandel „Centro Soriano“ eine tolle Quelle für diese Spezialität. Wie man mir versicherte gerät die Salsiccia einmal pro Woche direkt aus den Abruzzen und in ununterbrochener Kühlkette nach Düsseldorf. Angesichts von Optik, Geruch und Geschmack dürfte das stimmen.

Wenn man das Centro im Hinterhof an der Ackerstraße entert, finden sich direkt links vom Eingang nach ein paar Schritten zwei Kühlschränke. Ist Salsiccia vorrätig, lagern dort Portionspackungen von etwas über einem 1100 Gramm Inhalt zu einem Preis von rund 11 Euro pro Kilo. Meistens ist die Ware an Donnerstagen oder Freitagen frisch eingetroffen, sodass man an diesen Tagen und am Sonnabend am besten zum Salsiccia-Kauf dort einläuft.

Was aber man macht man mit einer solchen Menge? Während der Grillsaison stellt sich die Frage nicht, denn über der Holzkohle geröstete Salsiccia schlägt alles, was sonst an Wurst gewöhnlich auf den Rost kommt. Aber das ist quasi die simpelste Methode, daraus eine Mahlzeit zu machen. In den meisten einschlägigen Rezepten werden aus dem Inhalt der Pelle Klösschen geformt und gebraten. Du kannst aber – da immer im Naturdarm – auch einfach Stücke abschneiden und im heißen Öl in der Pfanne braten. Da für ein Zwei-Personen-Pasta-Gericht natürlich höchstens 200 Gramm gebraucht werden, bleibt ne Menge übrig. Mein Tipp: In handliche Stücke schneiden und einfrieren. Vor dem Wiederverwenden taust du dann die benötigte Menge auf, indem du sie einfach zwei, drei Stunden vor dem Kochen aus dem TK-Bereich holst.

Salsiccia enthält (fast) immer mehr oder weniger Fenchel als Gewürz. Diesen Geschmack kannst du wunderbar ausbauen, indem du Fenchelsamen in der Pfanne anröstest bevor die Wurst gebraten wird. Und wenn du total auf Fenchel stehst, tust du einfach in Streifen geschnittene Fenchelknollen als Gemüse dazu. Oder Zucchini. Oder Cannellini-Bohnen. Oder Steinpilze. Schlimmstenfalls reichen passierte und frische Tomaten. Da brauchst du auch nicht viel nachzuwürzen, weil die Salsiccia selbst als federführender Aromat wirkt. Ein wenig

Salz, einiges an frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Und höchstens ein Hauch Thymina – fertig ist die „Sauce“ zu den Nudeln. Konkret: Hast du immer Salsiccia im Haus und eine Dose Cannellini-Bohnen sowie passende Pasta, kannst du jederzeit ein leckeres Gericht auf den Tisch bringen, ohne über einkaufen gehen zu müssen.