

## Bollito Misto alla triestina – Gemischtes Kochfleisch Triestiner Art



Rezept für 8 Personen

### **Zutaten:**

800 g Schweinenacken (Ersatz: Suppenhuhn)  
800 g Schweineschinken (aus der Keule) (Ersatz: Tafelspitz oder Wadenmuskel vom Rind)  
800 g Schweinerippen (Ersatz: Kalbsspitze)  
800 g Kalbszunge  
1 großes Stück geräucherter Bauchspeck (Pancetta affumicata)  
1 frischen oder vorgegarten ital. Schweinsfuß (Zampone-Cotechino)  
8 Wiener Würstel  
1 Stangensellerie  
1 große Zwiebel  
1 große Karotte  
2 Lorbeerblätter  
Einige Pfefferkörner  
Grobes Salz

### **Zubereitung:**

In einem sehr großen Topf ca. 5 l Wasser mit Salz, Pfefferkörnern sowie Lorbeerblatt und das in grobe Stücke geschnittene Gemüse zum Kochen bringen. Die verschiedenen Fleischstücke (ohne den Schweinsfuß) in das kochende Wasser geben, aufkochen und die Hitze soweit herunterschalten, dass das Wasser nur noch leise siedet. Bei mäßiger Hitze und leicht geöffneten Deckel ca. 1,5 - 2 Stunden garen. Danach prüfen, ob das Fleisch weich ist, ansonsten die Kochzeit noch etwas verlängern. In den letzten 10 min. die Würstel hinzufügen und erwärmen.

Falls Ihr frischen Cotechino erwerben könntet, diesen mit einer Gabel rund herum einstechen und in einem separaten Topf in kaltem Wasser aufsetzen (die Wurst muss schwimmen), aufkochen lassen

und danach im geschlossenen Topf ebenfalls 2 Stunden leise köcheln lassen.  
Einen vorgegarten Schweinsfuß einfach nur nach Vorschrift erwärmen.

Am Ende der Garzeit, Fleisch, Würstel sowie die Schweinswurst aufschneiden (Haut entfernen) und auf einer vorgewärmten Platte servieren. Dazu essen die Triestiner Sauerkraut, Brot Senf und frisch geriebenen Meerrettich (Kren).

**TIPP:** Für alle, die sich mit den fetteren Schweinefleischstücken nicht anfreunden können, haben wir bei den Zutaten magere Alternativen von Rind, Kalb und Huhn angegeben (piemontesische Variante). Dazu serviert man Petersilienkartoffeln, bissfest gegartes Suppengemüse und Salsa Verde, eine Sauce, die man im Blitzhacker aus 1 Bd. Petersilie, 2 Sardellenfilets, Knoblauchzehe, etwas weiche Brotkrume, 2 gekochte Eigelb, Salz, Pfeffer und viel Olivenöl leicht selbst herstellen kann.

**Buon appetito!**

**Als Weinbegleiter empfehlen wir Euch unseren SenzaFine Rosso!**

P.S: Aus der verbliebenen Fleischbrühe kann man am nächsten Tag eine leichte Suppe mit Einlage servieren.