Cotechino & Musetto

Beide Wurstwaren werden sowohl in frischer als auch in fermentierter Form angeboten.

Die durchaus als „pesante“ (italienisch für „deftig“, „ausgiebig“) zu bezeichnende Wurstware namens Cotechino (von „cotenna“, ital. für Schwarte) ist eine Spezialität des nördlichen Italien, die aus Schweineschwarten hergestellt wird; im Friaul gibt es mit der sogenannten Musetto eine Sonderform, welche nur aus der Schweinsmaske („muso“ ital. Schnauze, daher der Name) hergestellt wird.

Beide Wurstwaren werden zwar das gesamte Jahr hindurch produziert und genossen, doch besonders beliebt sind sie im Herbst und zur Weihnachtszeit – in vielen Gegenden Italiens ist die Cotechino ein typisches Essen für den 1. Weihnachtstag oder

auch für den Neujahrstag. Zur Berühmtheit machte die Cotechino niemand geringerer als der Komponist Gioachino Rossini, der diese Wurstware über alles liebte und sie sich eigens aus Italien nach Paris liefern ließ.

Während die Cotechino von der Struktur her eher einer „warmen“ Sulz ähnelt, so hat die Musetto eine ganz lockere Konsistenz, was sie aber nicht weniger gehaltvoll macht. Beide Wurstwaren werden sowohl in frischer, als auch leicht fermentierter (3 Tage Reifezeit) Form angeboten. Cotechino wird entweder als Teil des Bollito misto (gemischtes Kochfleisch) gereicht oder zusammen mit Linsen gegessen. Zur Musetto reicht man Linsen oder auch das für den Friaul so typische Brovada, ein Gemüsegericht aus fermentierten weißen Rüben. Zu beiden Würsten wird gerne Mostarda di frutta gereicht, das sind pikant-süße Senffrüchte.

Und so geht´s

Bei der Herstellung hat jeder Fleischer seine eigene Rezeptur, hier ein Vorschlag: 1,5 kg Schweineschwarte (vorzugsweise vom Kopf), 2,5 kg Schweinenacken in große Stücke zerteilt, 1 kg Rückenspeck, in großen Stücken, 125 bis 140 g Meersalz, 12 bis 15 g geschroteter Pfeffer (man kann auch grob gemahlenen nehmen), 2 bis 3 g zerriebene oder gemahlene Chilischoten (getrocknet), 2 g gemahlener Zimt, 2 g Nelkenpulver 2 bis 3 g gemahlener Lorbeer, 1 bis 1,5 g frisch geriebene Muskatnuss, 1 bis 1,5 g Macis, gemahlen, 3 bis 5 Knoblauchzehen, mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerdrückt, 250 bis 300 ml trockener Weißwein, 4 bis 5 Rinderdärme (ca. 40 – 50 cm lang), innen nach außen gestülpt und gut gewässert sowie 10 Liter kräftige Brühe.

Die Schweineschwarte in Stücke von ca. 7 cm Kantenlänge schneiden. In einen geeigneten Topf füllen, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Danach Hitze zurücknehmen und die Schwarte etwa eine knappe Stunde simmern lassen. Abgießen, unter kaltem Wasser abspülen und in

den Tiefkühler geben bis sie gründlich durchgekühlt ist. Danach die Schwarte mit 6 mm Scheibe wolfen.

Danach das gut gekühlte Schweinefleisch und den Rückenspeck mit Salz vermischen und ebenfalls mit 6 mm wolfen. Die Masse mit den vorgesehenen Gewürzen und der Knoblauchpaste vermischen und in einen Wurstmixer füllen. Zwei Minuten bearbeiten bis die Masse anfängt zu binden, dann den Wein zugeben und nochmals durchmixen.

Die Rinderdärme mit Masse befüllen – die Därme sollten gut, aber nicht so stark gefüllt sein, dass sie platzen. Die Därme in der Mitte abdrehen, so dass man jeweils zwei Würste mit etwa 22 bis 25 cm Länge erhält.Nun kann man die Würste – wenn gewünscht – leicht fermentieren lassen; hierfür die Würste in Geschirrtücher wickeln und maximal drei Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Die Würste in einen großen Kessel mit 75 Grad heißer Brühe geben; die Brühe wird durch die Würste abkühlen und muss daher nach dem Einfüllen wieder auf eine Temperatur von 66 Grad gebracht werden. Die Würste 1,5 Stunden köcheln lassen. Danach abkühlen – verkauft werden die Würste frisch (max.3 Tage haltbar) oder vakuumiert (1 Woche haltbar).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at