

# BELLA POLETTTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT  
STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTTO, WIE DIE  
LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN.  
ALLE FOLGEN ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



**13.** FOLGE **RIBOLLITA**

MIT SALSICCIA



Cornelia Poletto schneidet Gemüse für die Suppe klein



Das Wurstbrät wird aus der Haut der Salsiccia gedrückt

## RIBOLLITA MIT SALSICCIA

„Aufgewärmte“ Gemüsesuppe mit Wurst

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 1 1/2 Stunden

**EINWEICHZEIT:** über Nacht

### ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

300 g getrocknete weiße Bohnen, 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt), 4 Schalotten (fein gewürfelt), 10 EL Olivenöl, 800 ml Geflügelfond, 1 Zweig Rosmarin, 250 g Wirsingblätter, 1 Stange Staudensellerie (fein gewürfelt), 2 Möhren (gewürfelt), 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 Salsiccie (italienische grobe Bratwürste, à ca. 100 g), 8 dünne Scheiben Ciabatta, 80 g frisch geriebener Parmesankäse. Außerdem: bestes Olivenöl zum Beträufeln.

### ZUBEREITUNG:

1. Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag Knoblauch und die Hälfte der Schalotten in 2 EL Öl glasig dünsten. Bohnen abgießen, dazu geben. Mit 700 ml Geflügelfond auffüllen und mit dem Rosmarinweig zugedeckt weich köcheln (ca. 1 Stunde).
2. Wirsing waschen, die dicken Blattrippen entfernen, Blätter in 1–2 cm große Stücke schneiden. Sellerie, Möhren, restliche Schalotten und Thymianblättchen in 3 EL Olivenöl andünsten, kräftig würzen. Restliche 100 ml Fond angießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.
3. Bohnen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Rosmarin herausnehmen. 500 g Bohnen und Kochflüssigkeit (ca. 300 ml) pürieren, abschmecken.
4. Das Brät der Salsiccie in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken, in 2 EL Olivenöl ringsherum anbraten, herausnehmen. Mit Gemüse und ganzen Bohnen mischen, abschmecken.
5. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Brot in restlichen 3 EL Öl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. In eine große ofenfeste Form oder mehrere kleine Formen nacheinander die Hälfte von Brot, Bohnenpüree und Wurst-Gemüse-Mischung schichten. Vorgang wiederholen. Mit Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Bei Tisch großzügig mit Olivenöl beträufeln.

### PRO PORTION:

ca. 910 kcal, 56 g Eiweiß, 48 g Fett, 53 g Kohlenhydrate

\* *Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per E-Mail an: [kochen@fuer-sie.de](mailto:kochen@fuer-sie.de).*

## POLETTOS WEIN-TIPP

Zu dieser deftigen toskanischen Spezialität passt ein fruchtiger Rotwein aus derselben Region, sagt Sommelier Remigio Poletto: „Der Morellino di Scansano 2006 der Fattoria Le Pupille mit würzigen Noten von Pflaume und Marmelade ergänzt dieses Gericht wunderbar.“ Zu bestellen für 11,50 Euro die Flasche über [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de).

