

Pasta all'amatriciana

Pasta mit einer scharfen, würzigen Tomatensauce – ursprünglich eine Spezialität aus dem Abruzzendorf Amatrice, gilt aber längst als typisch römische Pasta-Variante. Der Sugo muss scharf sein, üppig, dank des darin großzügig verarbeiteten Kinnspecks (Guanciale wird aus dem Schweinekinn hergestellt, nicht, wie man oft lesen kann, aus der Backe), der mehr Fett als Fleisch liefert. Ideal ist daher, dafür eine Mischung aus Lardo (dem fetten Rückenspeck) und anderem Bauchspeck zu verwenden, wenn man keine Guanciale bekommt, der allerdings nicht geräuchert, sondern lieber luftgetrocknet sein sollte.



Zutaten für sechs Personen:

- 2 große Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Guanciale (s.o.) in dünnen Scheiben
- 2-3 Chilis (nach Schärfe)
- 500 g frische Tomaten (oder 1 Dose Pelati)
- 1-2 EL Concentrato di Pomodoro (Tomatenmark)
- 1-2 Glas Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Origano
- Zucker
- 1-2 Lorbeerblätter (nur, wenn die Sauce mit Pelati gekocht wird)
- Basilikum

Außerdem:

- 500-600 g Spaghetti oder Spaghettini (stilgerecht wären jedoch die dickeren Maccaroni oder Bucatini)
- Pecorino oder Parmesan nach Gusto

Zubereitung:

- Den Speck nicht zu fein würfeln und bei etwas höherer Temperatur in wenig Olivenöl braten, so dass sie außen schön kross werden, innen aber noch saftig bleiben. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und dazu geben; bei geringerer Hitze weich dünsten.
- Die entkernten, ebenfalls gewürfelten Chilis zufügen. Erst dann auch die Tomaten; frische zuvor mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und mitsamt den Kernen gewürfelt zu den Zwiebeln geben. Tomatenkonzentrat, Salz, Pfeffer, Origano, eine gute Zuckerprise und Lorbeer zufügen.
- Nach und nach den Wein angießen. Leise köcheln, bis eine duftende, dickliche Sauce entstanden ist. Am Ende abschmecken und das feingeschnittene Basilikum unterrühren.
- Unterdessen die Pasta in stark gesalzenem Wasser bissfest kochen, tropfnass mit dem Sugo mischen und noch eine Minute durchziehen lassen.

Beilage: Pecorino oder Parmesan obendrauf, eventuell noch ein paar Tropfen Olivenöl – schmeckt einfach umwerfend! Macht wenig Mühe, kostet nicht viel und macht alle glücklich.

Getränk: Ein herzhafter Wein, der sogar rot sein darf, zum Beispiel ein Montepulciano d’Abruzzo – das ist übrigens der Name der Rebsorte, nicht etwa der Herkunftsort, hat also nichts mit dem Vino Nobile di Montepulciano aus der Toscana zu tun, der aus der Sangiovesetraube gekeltert wird.