

Cazzoela / Cazzuola (Eintopf mit Kabis / Tessin)[Zurück](#)**Zutaten**

1 kg Schweinsbrustspitze gewürfelt
2 El. Mehl
100 ml Olivenöl
150 g Nicht geräucherter Speck gewürfelt
100 g Zwiebeln gehackt
150 g Karotten fein geschnitten
100 g Knollensellerie dito
1 El. Tomatenpüree
2 dl Weisswein
2 Salbeiblätter
1 Zweig Rosmarin
5 dl Bouillon
1 kg Weisskohl Kabis, Chabis
4 Luganighe Tessiner Schweinshackwurst
Salz
Pfeffer

Zur Geschichte

Ein köstliches rustikales Wintergericht, das ursprünglich aus Mailand stammt und heute hauptsächlich in den Tälern des Sottoceneri verbreitet ist. Die Fleischsorte kann abgewandelt werden, aber es darf nie Geräuchertes sein und muss immer vom Schwein stammen.

Zubereitung

*Die Fleischwürfel würzen, mehlen und im erhitzten Öl anbraten.
Die Speckwürfel begeben und glasig anbraten.
Zwiebel, Karotten und Sellerie begeben und auf kleinem Feuer mitdünsten.
Tomatenpüree dazutun, leicht andünsten, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
Salbei und Rosmarin beifügen, mit Bouillon auffüllen und etwa eine Stunde sieden lassen.
Den Kohl grob schneiden, in den Bräter geben und nochmals etwa eine Stunde garen lassen.
Zwanzig Minuten vor dem Servieren die Luganighe begeben.
Salzkartoffeln passen gut zu diesem Eintopf.*

Quelle

Rene Gagnaux