

Florentinische Carbonara Marcellos Auslandsaufenthalt

LM

LM1/22

24. Feb. 2022

Aufwand	2
Vorbereitungszeit	0h 15m
Garzeit	0h 15m
Art	N
Zusatz	Nicht für viele geeignet

Zutaten

Geräte

Art	1 P.	2
Carbonara		
Spreck vom Schwein (Pancetta oder Guanciale)	100 g	200 g
Käse (Pecorino oder Parmesan)	30 g	60 g
Eigelb	4 Stk	8 Stk
Warmes Nudelwasser	50 ml	100 ml
Ggf. Zwiebel	0,5 Stk	1 Stk
Olivensöl		
Nudeln		
Bronzierte Nudeln	100 g	200 g
Salz		

Kochfeld	
----------	--

I. Vorgehen

A. Gericht

1. [Geschnittene Zwiebel und] Schinken in Olivenöl in einer bauchigen Pfanne braten. Erst aufdrehen, bis das Öl kocht und die Zutaten bräunlich werden. [ca. 2-3 Minuten]. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.
2. Nudeln kochen lassen und währenddessen die Eigelbe drei Minuten verquirlen. Auch den Käse Kleinreiben.
3. 150 Milliliter Nudelwasser am Ende des Kochvorganges abnehmen und beiseite Stellen. Nudeln abschütten.
4. Alle Zutaten zu den Nudeln in den Topf und immerzu umrühren. Dabei immer wieder etwas Nudelwasser einschütten auf mittlerer Temperatur. Solange rühren, bis es cremig wird.
5. Ordentlich servieren.
6. Der Florentiner rollt seine Spaghetti ebenso wie der Deutsche auf Gabel und Löffel auf, streicht sie dann allerdings auf letzteren und isst von diesem.
7. Zum Absacken einen guten Grappa einschütten.

II. Anhang

A. Geschichte

Dieses Rezept ist von Marcello Francescetti überliefert worden. Er war einst im Sommer bei seinem Gastvater, stand am Herd und hat ihm zugesehen, wie er eine originale italienische Carbonara in der florentinischen Altstadt

zubereitete. So fragte der junge Francescetti den alten Italiener nach dem Rezept, musste aber hastig mitschreiben, während das Essen gekocht wurde.