

Spezieller Gourmettip von Stephan Costa:

„Also das Beste was es gibt ist das Paznauner Schaffl vom Sieberer in Lans, aber heute gibt es ein ...“

„Spezzatino“ a la Stephan Costa

das ist ein italienisches Schweinsgulasch für den lädierten Geldbeutel des Jazzmusikers der nicht sofort zum Lammrücken greifen kann

Zutaten für 4 Personen:

ca. 600g grob gewürfelten Schweinsschopf (Metzgerei Piegger Lans!!!)

Öl

2 Stk, Zwiebel

100g grob gewürfelten Fettspeck (Bauchspeck)

4 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

ca. 4 Salbeiblätter

½ Kaffeelöffel Rosmarin

Pfeffer

Salz

ca. ½ l Wasser

1/8 Rotwein

- Den grob gewürfelten Fettspeck und die grob geschnittenen Zwiebel in etwas Öl goldbraun anbraten.
- Den grob gewürfelten Schweinsschopf leicht rosig anbraten (nicht zuviel, nur dass die Poren zu sind).
- Wacholderbeeren, Lorbeer, Salbei, Rosmarin und Pfeffer dazugeben, mit Wasser aufgießen und 1- 1,5 h „schmurgeln“ lassen.
- Das Wasser sollte fast ganz verdunstet sein, dann erst einen guten Schuss Rotwein dazugeben und am Schluss erst salzen!!!

Beilagen: Kartoffelpüree oder Polenta und ...

Weisse Bohnen

Zutaten:

200g weiße Bohnen

(nach Möglichkeit über Nacht in kaltem Wasser quellen lassen)

ca. 1l Wasser

1 kleine Zwiebel

ca. 50 g Speck

1 Tl Tomatenmark

2 Salbeiblätter

1 Tasse Suppe

1 Schuss Weißwein

Die Bohnen in Wasser ohne Salz 1,5 h kochen.

Den Speck und die Zwiebel anrösten, Tomatenmark, Salbei und die Bohnen dazugeben.

Mit Suppe und Weißwein aufgießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.