

Makkaroni mit Kalbsleber und Radicchio

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Makkaroni (kurze) oder Penne	g	400	600
Kalbsleber	g	300	450
Radicchio di Treviso ¹	St.	2	3
Pancetta ² in dünnen Scheiben	St.	8	12
rote Zwiebeln	St.	2	3
Olivenöl	EL	2	3
Rotwein	ml	100	150
Portwein rot	ml	50	75
Kalbsjus	ml	50	75
Balsamico Essig rot	EL	2	3
Butter	EL	4	6
Thymianblättchen	EL	1	1½
Petersilienblätter	EL	1	1½
Parmesan zum Hobeln			
Salz, Pfeffer			

¹ Radicchio di Treviso ist die schmale längliche Form des Radicchios. Ersatzweise kann normaler Radicchio genommen werden.

² Pancetta (luftgetrockneter italienischer Speck) oder durchwachsender Speck

VORBEREITEN:

1. Das Wurzelende vom Radicchio abschneiden und das Weiße der Blätter herausschneiden. Blätter in lauwarmer Essigwasser waschen, danach vorsichtig trocken schleudern und in schmale Streifen schneiden, beiseite stellen.
2. Zwiebel schälen, halbieren in feine Streifen schneiden, beiseite stellen.
3. Makkaroni kochen, beiseite stellen.
4. Kalbsleber würfeln, in Butter anbraten, pfeffern und salzen, beiseite stellen.
5. Pancetta würfeln, in Olivenöl knusprig anbraten, beiseite stellen.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne, die alle Zutaten fassen kann, zunächst die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und leicht salzen sowie pfeffern.
2. Mit Rot- und Portwein ablöschen und einkochen lassen. Kalbsjus dazugeben und die Radicchiostreifen untermischen. Mit Balsamico würzen. Kurz aufkochen lassen.
3. Die Kalbsleberwürfel, Speckwürfel und Kräuter dazugeben und alles einmal durchschwenken.
4. Die Makkaroni zugeben, durchschwenken, aufkochen sowie mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Servieren. Parmesan dazu reichen.