



Pastitsáda

Traditionelles Schmorgericht aus Korfu

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

Zutaten (für vier Personen):

1 kg Hühnchenstücke (Ober-, Unterkeulen/ Filet) *

0,5 kg Zwiebeln, fein gehackt

1 TL Zucker

100 ml Olivenöl

100 ml alkoholfreier Rotwein

50 ml Rotweinessig

3 EL Tomatenmark

400 g gehackte Tomaten (frisch oder Dose)

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 Lorbeerblatt

frische Blattpetersilie

500 g lange Makkaroni

Griechischer Hartkäse (Kefalograviéra, Graviéra, Kefalotíri) oder Parmesan

* Alternative: Rindfleisch. Dann verlängert sich die Schmorzeit ein wenig.

Spezierikó – korfiotische Gewürzmischung

1,5 TL gemahlener Zimt

1,5 TL Paprikapulver edelsüß

0,5 TL Piment, gemahlen

0,5 TL Muskatnuss, gemahlen

0,5 TL Nelken, gemahlen

0,5 TL Pfeffer

0,5 TL scharfes Chilipulver oder Chiliflocken

0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen

grobes Meersalz

Pfeffer



Zubereitung:

Zunächst die gehackten Zwiebeln mit dem Zucker, dem Tomatenmark und der Hälfte des Olivenöls in einem Schmortopf auf niedriger Stufe in etwa zehn Minuten langsam karamellisieren lassen.

Anschließend die „Spezierikó“ Gewürzmischung und den Knoblauch hinzufügen und noch ein paar Minuten anrösten. Mit Essig ablöschen, den Rotwein und das Lorbeerblatt hineingeben und leicht köcheln lassen.

Die Hühnchenstücke mit Küchenpapier trocken tupfen und salzen und pfeffern. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Hühnchenstücke von allen Seiten scharf anbraten. Nun die Stücke mit der ausgetretenen Flüssigkeit zu den Zwiebeln und Gewürzen in den Schmortopf geben. Passierte Tomaten hinzufügen und gegebenenfalls noch etwas warmes Wasser, so dass alles bedeckt ist.

Das Gericht kurz aufkochen, anschließend die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel 40 Minuten leicht schmurgeln lassen. Dann den Deckel öffnen und noch weitere zehn Minuten einkochen lassen, so dass die Soße eindickt. Eventuell noch etwas warmes Wasser hinzufügen. Die Konsistenz der Soße sollte dicklich und nicht zu flüssig sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Parallel die Makkaroni nach Packungsanweisung bissfest kochen. Pastitsáda auf den Makkaroni verteilen, mit Petersilie garnieren und griechischen Hartkäse oder Parmesan darüber reiben.

Hinweis: für die Pastitsáda werden traditionell lange Makkaroni verwendet. Alternativ gehen auch kurze, dicke Röhrennudeln.