



Das Originalrezept für Spaghetti Carbonara mit gebratenen Speck-Würfeln (Pancetta)

Spaghetti Carbonara mit gebratenen Pancetta-Würfeln



Leicht



2 Portionen



30 min.



Carbonara ist eine klassische italienische Sauce für Pasta. Cremig und fluffig – und auf jeden Fall ganz ohne Sahne! Wenn du das Gericht nach original italienischem Rezept zubereitest, weißt du sofort, warum der Saucen-Klassiker so beliebt ist.

Alla Carbonara bedeutet übersetzt übrigens „nach Köhler Art“, denn der Legende nach aßen Köhler (ein traditioneller Handwerksberuf zur Holzkohleherstellung) das Pasta-Gericht mit der schmackhaften Ei-Parmesan-Sauce in ihren Arbeitspausen. Es gibt auch andere Erklärungen zur Herkunft der Spaghetti Carbonara – aber ganz ohne Zweifel ist es heute ein bekanntes und beliebtes Gericht in Latium, der Gegend um Rom.

Zutaten

200g Spaghetti
150 g Pancetta
3 Eigelb
40 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
Schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
Etwas Olivenöl
Einige Stängel glatte
Petersilie (optional)

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: 40 g Parmesan, 3 Eigelb, Pfeffer, Petersilie, 1
Knoblauchzehe

Zuerst den Parmesan mit der Küchenmaschine oder einer
Parmesanreibe fein reiben. Nun die Eier vorsichtig
aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß
benötigst du für dieses Rezept nicht – am besten du stellst es
im Kühlschrank zur Seite. Jetzt verquirlst du das Eigelb mit
dem frisch gemahlenen Pfeffer und dem geriebenen
Parmesan. Nun die Knoblauchzehen sehr fein hacken. (Optional
kannst du einige Petersilienstängel waschen, die Blätter
entfernen und auch fein hacken.)

Schritt 2: Die Spaghetti kochen

Zutaten: 200 g Spaghetti

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die
Spaghetti hinzugeben. Die Spaghetti sollten gar, aber noch
bissfest – also al dente sein. Zur Probe nimmst du einen
einzelnen Spaghetti aus dem Kochwasser und testest, ob er
schon gar ist.

Schritt 3: Den Pancetta anbraten

Zutaten: 150 g Pancetta

Pancetta ist ein Schweinebauchspeck aus Italien. Er wird
gesalzen, luftgetrocknet oder geräuchert. In manchen
Regionen wird er auch mit Rosmarin, Fenchel oder Salbei
gewürzt. Pancetta enthält viel Fett, deshalb braten oder grillen
Italiener ihn gern, und er eignet sich auch gut für die
Zubereitung von Saucen. Für original italienische Spaghetti
Carbonara ist Pancetta ein Muss. Manchmal ist die Pancetta-
Rinde hart. Dann solltest du sie entfernen. Den Rest mit einem
scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Nun gibst du ihn
in eine heiße Pfanne, zerlässt somit langsam das Fett und
brätst den Pancetta dann kross an.

Schritt 4: Die Spaghetti Carbonara zubereiten

Zutaten: Gekochte Spaghetti, gebratene Pancetta, gehackter Knoblauch, verquirlte Eier-Parmesanmischung

Nun kommen die gekochten Spaghetti zum Pancetta in die Pfanne. Danach gibst du gehackten Knoblauch und die verquirlte Eier-Parmesanmischung und etwa eine Kelle vom Kochwasser der Spaghetti dazu. Alles vorsichtig verrühren, bis die Carbonara die richtige Konsistenz (cremig ... molto delicato!) hat.

Schritt 5: Das Finale

Zutaten: Olivenöl, gehackte Petersilie

Zum Schluss fügst du noch einen beherzten Schuss Olivenöl hinzu. Nicht zu lange auf dem Herd lassen – alle Spaghetti sollten schön cremig umhüllt sein, das Ei sollte aber nicht stocken. Nun drehst du die Spaghetti im Topf mit einer großen Gabel (am besten geht eine große Fleischgabel) in der Sauce und streifst sie anschließend vorsichtig auf den Teller. Nun noch ein bis zwei Esslöffel gebratene Pancetta-Würfel darüber und je nach Gusto etwas gehackte Petersilie. Buon Appetito!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte