

Bollito Misto

Für 4 Personen

1 Zwiebel	3-4 Markknochen vom Kalb	2 Nelken
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	Salz
1 Beinscheibe vom Rind	600 g Kalbstafelspitz	1 Hähnchenkeule
2 Karotten	2 Stangen Staudensellerie	1 Hähnchenbrust
2 Salsiccia		

Für die Salsa verde:

1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	4-6 Sardellen
2 EL Kapern	2 EL Weißweinessig	2 EL Semmelbrösel
100 ml Olivenöl	Salz	

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Markknochen mit der Zwiebel und Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen, aufkochen, mit Salz abschmecken und 2 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Gewürze und Markknochen aus der Brühe nehmen. Das Mark aus den Knochen lösen und beiseite stellen. Dann die Beinscheibe und den Tafelspitz in die Brühe geben und ca. 1 Stunde köcheln lassen, die Hühnerkeule hinzufügen und alles nochmal weitere 30 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit Karotten und Staudensellerie putzen und in schöne Stücke schneiden, die Hähnchenbrust und die Salsiccia-Würste dazu geben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Für die Salsa verde die Knoblauchzehe schälen, Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch, Petersilie, Sardellen (Anzahl je nach Größe und Geschmack), Kapern, Weißweinessig und Semmelbrösel in den Mixer geben und pürieren, dann das Olivenöl langsam zugeben. Falls die Salsa zu dick ist mit etwas Flüssigkeit aus der Bollito misto verdünnen, mit Salz abschmecken. (Am besten schmeckt die Salsa verde wenn sie länger ziehen kann.)

Zum Anrichten alle Fleischstücke herausnehmen und schön aufschneiden, dann in tiefen Tellern mit etwas Brühe anrichten. Das Gemüse und nach Wunsch das Knochenmark dazugeben. Salsa verde als Dip dazu reichen.

Dazu passen Salzkartoffeln und Senffrüchte.

Jacqueline Amirfallah am 09. Dezember 2015