

Rigatoni Carbonara vom Schmand

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Rigatoni
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln (klein gehackt)
- 6 St Knoblauchzehen (klein gehackt)
- 6 EL Schinkenwürfel
- 3 EL Mehl
- 200 g Schmand
- 600 ml Wasser
- 2 EL Parmesankäse, gerieben
- 2 TL Rinds Bouillon Instant
- 3 Eigelbe
- 1 EL Oregano, gehackt
- 4 Spritzer Balsamico Essig

reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Zubereitung:

Die Rigatoni 'al dente' kochen (ca. 8 Minuten), also bissfest. Natürlich können es auch Spaghetti, Penne oder andere Nudeln sein.

In einem 2 Liter Topf die Zwiebeln, den Knoblauch und die Schinkenwürfel im heißen Butterschmalz glasig dünsten.

Alles mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und klumpenfrei das heiße Wasser einrühren, aufkochen und den Schmand darin auflösen. Leise weiter kochen lassen. Achtung, hängt leicht an.

Parmesankäse und Rinds Bouillon sorgfältig einrühren. Die Eigelbe separat mit etwas heißer Soße verquirlen und erst dann mit dem Schneebesen in die Soße einarbeiten.



Kräftig mit Pfeffer und Muskat aus der Mühle abschmecken. Kurz aufkochen. Schließlich den Oregano einrühren und mit drei bis vier Spritzer rotem Balsamico aus der Sprayflasche abrunden. Falls zu dünn, mit etwas aufgelöster Speisestärke binden.

Die Soße schmeckt überraschend anders als die übliche Carbonara.

Dazu passen prima ein trockener Chianti aus Italien und zum Schluss ein Espresso mit einem guten Grappa.

Prego.