

Italienische Rezepte

Batsoa - Gebackene Schweinsfüße Aus Dem Piemont

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Schwein, Hauptgericht

4	Schweinsfüße	1	Rosmarinzweig
5 dl	Essig	2	Eier
2 Liter	Wasser	100 g	Semmelbrösel
1	Zwiebel	1	Becher Olivenöl
1	Karotte		Salz
2	Knoblauchzehen		Pfeffer

'Batsoa' - mit 'accent grave' auf dem letzten 'a' - ist eine Verballhornung des französischen Begriffes 'bas de soie', Seidenstrümpfe. Das Gericht wird bereits von Giovanni Vialardi, Leibkoch des Königs von Piemont, Mitte des 19. Jahrhunderts erwähnt und gehört zu den beliebtesten Schweinefleischgerichten. Das eher einfache Fleisch gewinnt durch die Kombination mit Essig und heißem Öl. Am Gaumen sind die Batsoa fein und geschmeidig wie ihr Name verheißt, ihr voller Geschmack überzeugt jeden. Vialardi servierte sie mit einer Sauce Robert: dazu dünstete man klein geschnittene Zwiebel in Butter, lösche sie mit Essig ab und ließ sie einkochen.

Palmira Manzo: ich wasche die Schweinsfüße und entferne die restlichen Borsten. Ich gebe die Schweinsfüße in einen Topf, bedecke sie mit Wasser und Essig und gebe Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Rosmarin und Salz dazu. Den Sud lasse ich drei Stunden bei schwacher Hitze kochen.

Wenn die Schweinsfüße weich sind, gieße ich den Sud ab und lasse sie etwas auskühlen. Ich löse das Fleisch vom Knochen und schneide es in kleine Stücke. Dann verquirle und salze ich die Eier und wende das Fleisch in der Eimasse und den Semmelbröseln. Ich brate das Fleisch in heißem Öl goldgelb und serviere es noch heiß.