



Eine kräftig-erdige Bohnensuppe mit süßen Zwiebeln und einer herzhaft-scharfen Schweinewurst. (2/2012)

SUJACA

Bohnen in würziger Brühe mit Speck, roten Zwiebeln aus Tropea und Nduja-Wurst

Sujaca ist im Grunde der Name einer weißen Bohne (*Fagiolo*), die in Caria am Monte Poro (über dem Capo Vaticano in Kalabrien) wächst. Vor Ort unterscheidet man zwei Sorten: die Sujaca *cannellina* und die Sujaca *a burru*. Sujaca ist gleichzeitig auch der Name eines einfachen Gerichts, das aus diesen Bohnen gekocht wird und den Mittelpunkt bildet eines Bohnenfestes (*Sagra da Sujaca*), das jeweils am 6. August in Caria gefeiert wird. Zu den Bohnen, die in großen Tonkrügen in einem offenen Feuer gekocht werden, serviert man geröstete Paprika, einen Löffel voll Nduja (siehe dort) und natürlich auch die berühmte süße Zwiebel aus Tropea, respektive die Zwiebel vom benachbarten Capo Vaticano, die als noch milder gilt.

Italienische Gemüsehändler in ganz Europa haben die Cipolla di Tropea oft im Angebot. Wenn Sie diese Delikatesse aber nicht finden können, dann nehmen Sie eine andere rote und möglichst milde Zwiebel. Und wenn Sie keine Nduja bekommen, dann finden Sie auf den nächsten Seiten ein Rezept für eine Art Nduja-Ersatz.

Da die Sujaca-Bohnen aus Caria den internationalen Durchbruch noch nicht geschafft haben, spricht außerhalb Italiens nur schwer zu



Der Nationalmoor | «Jede Dorfgemeinschaft hat ihre Rituale und Traditionen. Die Dinge, die dabei aus der Vergangenheit in die Gegenwart gehievt werden, haben oft interessante Verwandlungen durchgemacht. Namentlich kann es vorkommen, dass sich die Zeichen im Verlauf der Zeit stark verdichten – mitunter so stark, dass sie plötzlich auch ihr Gegenteil bedeuten.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 6. Mai 2011.

NDUJA

Nduja ist eine pikante, weiche, würzige Fleischspezialität, die von der Konsistenz her an Mettwurst erinnert. Nduja stammt ursprünglich aus der Gegend von Spilinga am Monte Poro (über dem Capo Vaticano in Kalabrien). Die Wurst besteht aus Schweinefleisch, Chili (Peperoncino), Salz und Gewürzen, die zerkleinert, vermischt, in Schweinedarm gequetscht und dann geräuchert werden. Nduja kommt gewöhnlich als ein eher unförmiges Paket von etwa einem Pfund Gewicht mit einer dunkelbraun glänzenden Haut daher. Das Innere ist bräunlich bis rot leuchtend. Nduja schmeckt leicht rauchig, salzig und meistens sehr scharf. Die Wurst kann als Würzzutat Teil verschiedener Gerichte wie Pastasaucen, Fleischartöpfe oder Pizza sein, berühmt ist sie auch als Bestandteil des Bohneneintopfs Sujaca (siehe dort). Nduja wird auch wie Mettwurst einfach auf ein Stück Brot gestrichen und so verzehrt. Ich schmiere sie gerne relativ dünn

auf ein Stück Weißbrot, das ich dann ein paar Minuten im Ofen überbacken.

Das Wort *Nduja* stammt wohl vom französischen *Andouille* ab, dem Namen einer berühmten Wurst aus Eingeweiden. Das deutet darauf hin, dass auch die kalabrische Wurst als typische Armenkost früher mehrheitlich aus Schweineinnereien hergestellt wurde: Milz, Magen, Lunge, Herz, Teile vom Kopf etc. Heute werden meist Stücke vom Bauch, seltener Rückenspeck verwendet. So schreibt auch der *Atlante Slow Food dei prodotti regionali italiani* (Bra, 2015, S. 290): «La vera nduja artigianale dovrebbe essere ricavata da tagli suini di seconda scelta (sottopancia, testa, rifilatura della spalla e della coscia), ma spesso i norcini locali utilizzano tagli più «nobili» come guancia e pancetta.»

Außerhalb von Kalabrien ist Nduja nicht immer leicht zu bekommen. Wer trotzdem nicht auf sie verzichten will, stellt einfach selbst eine Art Nduja her – zum Beispiel



Wurst in Topform: Die Nduja ist wohl eine der berühmtesten Spezialitäten aus Kalabrien. Hier eine Nduja di Spilinga, gekauft in einem Geschäft in Tropea. (5/2011)

nach dem einfachen Rezept, das nachfolgend wiedergeben ist. Man kann diese Nduja im Zerkleinerer produzieren, ich ziehe indes die Verwendung eines Fleischwolfs vor, weil das zu einer etwas gröberen und doch regelmäßigen Textur sowie zu einer schöneren, nämlich röteren Farbe führt. Wie scharf und auch wie rot die Nduja wird, hängt von den verwendeten Chilis ab. Mit den italienischen Peperoncini, die ich hier empfehle, wird die Wurst schön rot und zwar scharf, aber nicht eben teuflisch. Verwendet man statt dessen zum Beispiel Thai Chilis, ist das Erlebnis ein ganz anderes.

FÜR 300 G WURST

- 170 g geräucherter Schweinebauchspeck
- 150 g frische, rote Chilis vom Typ *Peperoncino*, nach Möglichkeit eher große, mittelscharfe Exemplare
- 100 g Knoblauch (etwa 1½ Knollen), geschält und grob gehackt



Vor allem sehr viel *Peperoncino*: Die Zutaten für eine hausgemachte Nduja. (2/2012)

- 1½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Rauchsalz, alternativ gewöhnliches Salz

Zubereitung (Ziehzeit 6 Stunden)

1 | Die Schwarte von dem Speckstück schneiden und das Fleisch in nicht zu große Stücke zerlegen, dabei die Knorpel entfernen. Chilis waschen, der Länge nach aufschlitzen, Kerne und Scheidewände herausnehmen, Fruchtfleisch grob hacken.

2 | Alle Zutaten miteinander vermischen und dann durch einen Fleischwolf mit einer mittleren Scheibe (Löcher mit einem Durchmesser von 4.5 mm) treiben. Wenn man es etwas feiner will, lässt man die Masse einfach zwei Mal durch. Vor Verwendung einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Diese Nduja lässt sich im Kühlschrank etwa 3–4 Tage aufbewahren.



Leuchtend rot und fest quillt die Nduja aus dem elektrischen Fleischwolf.



Die «Ersatz»-Nduja lässt sich im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahren.



Man kann etwas Wurst auf ein Stück Brot streichen und die Schnitte kurz im Ofen überbacken.



Fast wie am Monte Poro: Dampfend heiße Bohnen, Nduja und Zwiebeln aus Tropea. (2/2012)

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Borlottibohnen
- 1½ L Wasser
- 4 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL Piment
- 1 EL schwarzer Pfeffer, ganz
- 70 g Schweinebauchspeck, eher fett, in Würfeln oder Stäbchen
- Etwas Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Mehl
- 100 g Nduja
- 2 süße rote Zwiebeln, geviertelt und aufgeblättert

organisieren sind, bereite ich das Gericht mit Borlottibohnen zu, die überall leicht zu bekommen sind. Wenn man seine Bohnen lieber *al dente* isst, muss man den richtigen Gargrad aufmerksam abpassen. Wegen der dicken Schale zerfallen die Borlottibohnen relativ schnell und plötzlich. Meinem Geschmack entspricht es, wenn die Sujaca noch so flüssig ist, dass sie ein wenig wie eine Suppe wirkt – wer es trockener mag, nimmt am besten von Anfang an etwas weniger Wasser.

Die hier vorgestellte Sujaca schmeckt kräftig und erdig, so wie es sich für ein bäuerliches Gericht gehört. Die Nduja verleiht der eher dumpfen Suppe eine helle, frische Note. Besonders gut gefallen mir die ausgelassenen Speckstückchen, die einen knusprigen Kontrast zu den weichen Bohnen bilden.

Zubereitung (Einweichzeit 12 Stunden, Kochzeit 100 Minuten)

1 | Die Bohnen in ausreichend Wasser wenigstens 12 Stunden lang einweichen.

2 | Bohnen in ein Sieb gießen, abbrausen und dann mit 1½ L frischem Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und abschäumen. Knoblauch, Lorbeer, Piment und die ganzen Pfefferkörner begeben. Hitze reduzieren und 1–1½ Stunden halb zugedeckt garen. *Die genaue Garzeit hängt auch von der Länge der Einweichzeit ab.*

3 | Die Speckwürfel in eine kleine Pfanne geben und auf niedriger Hitze etwa 20 Minuten lang braten bis sich Fett und Fleisch fast völlig getrennt haben. *Die Fleischreste sollten als kleine dunkelbraune Stückchen in flüssigem Fett schwimmen.*

3 | Wenn die Bohnen beinahe gar sind und die Flüssigkeit zu etwas mehr als der Hälfte absorbiert haben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. 100 ml Bohnenbrühe abschöpfen und beiseite stellen.

4 | Über sanfter Hitze das Mehl in das warme Schweinefett rühren und kurz anziehen lassen bis es leicht bräunlich ist. Mit dem abgeschöpften Kochwasser der Bohnen ablöschen und zu einer dicken Sauce verrühren. Diese Sauce unter die Bohnen heben, gut vermischen und nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen.

5 | Suppe mit der Nduja servieren, die jeder selbst unter seine Suppe mischen kann. Die Zwiebelblätter dazu reichen, die auch als eine Art Löffel für die Suppe dienen können.

