

Spaghetti alla carbonara - classico

für 4 Personen

Dieses weltbekannte Spaghettigericht stammt zwar aus Italien, genauer aus dem Latium. Es wird allerdings in den verschiedenen Ländern ziemlich verschiedenartig zubereitet:

Da wird Knoblauch verwendet und kommt Rahm in die Sauce. Ganze Eier (statt nur Eigelbe) habe ich in den Rezepten im Internet gefunden. Petersilie, Knoblauch und sogar Schinken (!) statt des Specks - alles ist offenbar möglich - aber eben, dann sind es nicht mehr die ORIGINALEN Spaghetti carbonara.

Dabei bräuchte es nur sechs Zutaten: Spaghetti - Schweinebackenspeck (oder Pancetta) - Eigelbe - Pecorino sowie Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle.

Hier das Originalrezept:

| | |
|-------|---------------------------|
| 320 g | Spaghetti |
| 150g | Guanciale* |
| 6 | Eigelbe |
| 50 g | Pecorino romano, gerieben |
| ... | Salz |
| ... | Schwarzer Pfeffer |

* Speck von der Schweinebacke

Speck von der Schweinebacke und Pecorino romano dürften in der Schweiz kaum erhältlich sein, deshalb müssten es hierzulande folgende Zutaten sein:

| | |
|-------|--------------------|
| 320 g | Spaghetti |
| 150g | Speck am Stück |
| 6 | Eigelbe |
| 50 g | Parmesan, gerieben |
| ... | Salz |
| ... | Schwarzer Pfeffer |

Die Spaghetti in Salzwasser "al dente" kochen. Abgiessen und in einer grossen Schüssel im Backofen warm halten. Vom Kochwasser eine grosse Kelle beiseitestellen.

Den Käse und die Eigelbe verrühren, dann das abgekühlte Kochwasser dazugeben. Viel schwarzen Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz begeben.

Den Speck in Würfelchen schneiden und in einer grossen Bratpfanne ohne Öl knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und das ausgelassene Fett abschütten.

Die Speckwürfel wieder in die Pfanne geben, ebenso die Spaghetti. Kurz umrühren, dann die Eigelb-Käse-Mischung beifügen und alles gut mischen. Darauf achten, dass das Eigelb nicht gerinnt.

Sofort heiss servieren.