



23. August 2021

Spaghetti Carbonara

Kochzeit: 20min
Schwierigkeitsgrad: leicht
Für: 4 Personen

Für Spaghetti Carbonara wird bei uns im Schweizerland die Sauce meistens mit Rahm zubereitet. Und mit ordinärem Bratspeck, statt mit Guanciale, der getrockneten Schweinebacke. Dafür würde man in Italien auf der Stelle erschossen, genauso wie wenn man nach 11 Uhr morgens in der Bar einen Cappuccino bestellt. Die cremige Sauce entsteht nämlich durch die Verbindung des Guanciale-Fetts mit den Eiern, dem Käse und dem stärkehaltigen Pastawasser.

Zutaten

360 g Spaghetti
240 g Guanciale am Stück
1 ganzes Ei + 4 Eigelb
200 g Pecorino Romano
50 g Parmigiano (mindestens 24 Monate gereift)
20 g schwarzer Pfeffer, frisch grob gemahlen (oder gemörsert)

Zubereitung

- 1 Guanciale sorgfältig von den Gewürzen befreien, die Rinde wegschneiden und in 1 cm breite Streifen, dann zu 1 cm grossen Würfeln schneiden.
- 2 Guanciale-Würfelchen in einer vorgeheizten Teflonpfanne bei hoher Hitze bräunen, dabei nie umrühren. Erst wenn das Fett sich verflüssigt hat und die untere Seite goldbraun gebraten ist, umrühren und das restliche Fett auslassen. Herd auf kleinste Hitze schalten und mindestens 20 Minuten karamellisieren.
- 3 Dann die Bratpfanne neben den Herd stellen, so bleiben die Würfelchen schön knusprig.
- 4 In der Zwischenzeit werden die beiden Käse fein gerieben und zusammengemischt.
- 5 Dann kommen die Spaghetti ins heisse, gesalzene Wasser.
- 6 Die Eier in einer Schüssel (vorzugsweise aus Plastik, da dieses nicht so schnell heiss wird!) gut verquirlen. Eine Handvoll der Käsemischung sowie den gemahlene Pfeffer einrühren.
- 7 Sind die Spaghetti noch sehr ‚al dente‘, diese abgiessen und das Kochwasser zurückbehalten. Pasta direkt in die Schüssel mit den Eiern geben. An der Wärme neben dem Herd für etwa eine Minute stehen lassen. Guanciale und 2 EL seines Fetts zugeben. Alles miteinander vermengen indem man die Schüssel schwingt – am besten von Hand. Dann etwas Pastawasser zugeben. Die Magie einer perfekten Carbonara liegt darin, den richtigen Moment zu erwischen, in dem Eier, Käse und das Guanciale-Fett mit dem Pastawasser und dem Gluten der Spaghetti emulgieren.
- 8 In vorgewärmte Teller verteilen und mit restlichem Käse und noch mehr Pfeffer bestreuen.