

Spaghetti Carbonara - das Original



Bei der Carbonara halten sich viele Mythen rund um´s Rezept und die Herkunft. Ist es eine traditionelle römische Pasta oder entstand sie doch erst im 2.

Weltkrieg? Doch vor allem die Zutaten sind viel diskutiert: Sahne ja oder nein? Zwiebel ja oder nein?

Hier findet ihr nun das Rezept Spaghetti Carbonara – das Original, wie es in Italien typischerweise gemacht wird: ohne Zwiebel, natürlich ohne Sahne und mit Guanciale (in Italien streitet man sich aber auch häufig, ob nicht doch Pancetta verwendet werden sollte...)

Alora, los geht´s:

Du brauchst dafür:

- 200 g Spaghetti oder Bucatini
- 75 g Guanciale, Pancetta oder Bauchspeck
- 2 Eigelb
- Ca. 50 g Pecorino
- 3-5 Löffel leicht abgekühltes Nudelwasser

Und so geht´s:

- Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen
- Speck in dünne Streifen schneiden
- Speck in einer Pfanne ohne Fett langsam braten, bis das Weiße vom Speck transparent ist
- Eier trennen und die Dotter in eine Schüssel geben
- Pecorino reiben und mit dem Dotter verrühren
- Einige Esslöffel vom Nudelwasser entnehmen und leicht abkühlen lassen
- 2-3 Esslöffel vom Nudelwasser mit dem Dotter und dem Pecorino verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken - aber beim Salz vorsichtig sein, weil auch der Speck möglicherweise schon recht salzig ist - je nachdem, welchen ihr verwendet
- Nudeln aus dem Wasser direkt zum gebratenen Speck geben und vermischen
- etwas abkühlen lassen, dann die Eimasse zu den Spaghetti geben und gut vermischen
- Anrichten und genießen - buon appetito!