Pastitsada

Zutaten 6–8 Personen :

- 2 kg Hühnerfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 150 ml Olivenöl
- 20 g Spetseriko (Gewürzmischung aus Korfu)
- 10 g Tomatenmark
- 5 g Zucker
- 500 ml gehackte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- circa 250 ml heißes Wasser
- 1 kg dicke Nudeln, z. B. Rigatoni

Zubereitung:

Bitte notieren: Wer demnächst nach Korfu reist, möge ein Säckchen Spetseriko als Souvenir mitbringen. So heißt eine zimtige Gewürzmischung, die es so nur auf der schönen, grünen Insel im Ionischen Meer gibt. Alle anderen machen die Aroma-Geheimwaffe einfach selbst: Dafür 10 Gramm rotes Paprikapulver mit je 5 Gramm Zimt, Muskatnuss und Kreuzkümmel mischen. Je 2 Gramm Nelken, Piment und scharfes Chili (alle Gewürze fein gemahlen, versteht sich) dazugeben – fertig ist die Geschmacksexplosion. „Typisch“ für Griechenland ist sie nicht, zumindest nicht auf den ersten Bissen. Doch in der „Zu Tisch“-Sendung über Korfu lerne ich, dass die Insel 400 Jahre lang von Venedig beherrscht wurde. Die Venezianer wiederum trieben Handel mit Feinschmeckern aus Asien – und die hatten die nötigen Gewürze im Gepäck. Ein Fall früher Globalisierung also.

In Schmorgerichten kommen die Aromen besonders gut zur

Geltung, neben Huhn gern auch mit Kalbs- oder Rindfleisch: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hühnerfleisch in kleinere Stücke zerteilen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Öl unter häufigem Umrühren glasig dünsten. In einer anderen Pfanne das Hühnerfleisch mit etwas Öl anbraten und zu den Zwiebeln geben. Die Spetseriko-Würzmischung und die Lorbeerblätter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark zugeben und weiterrühren, dann die gehackten Tomaten und immer wieder etwas heißes Wasser zugeben und so lange köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Zucker hinzugeben. Die Nudeln al dente kochen, mit der fertigen Soße vermischen und servieren.