

Konrads Küchen-Kunst by GlucoMen Areo



HEUTE: BOLOGNESE MIT ENTENLEBER

ODER: ZUCKER HAT DIE LEBER NUR, WENN DIE ENTE ALKOHLIKERIN WAR

DENK AN DIE ENTE

„Denk ich an Enten in der Nacht dann bin ich um den Schlaf gebracht“, denn ich denk an einen der heiligsten Tipps der italienischen Küche: keine Bolognese ohne Entenleber. Es ist eigentlich egal, wie Sie die Bolognese ansetzen, ob nur mit Rinderhack (damit's auch schön trocken wird) oder mit gemischtem Hackfleisch, ob mit oder „mit ohne“ Sellerie, ob mit Speck (damit's südtirolerisch wird) oder ohne: eines darf nie fehlen: Entenleber! Hacken Sie sie klein und geben Sie sie in den Topf, wenn Sie das Hackfleisch anbraten. Seien Sie nicht geizig mit der Leber, eine halbe Tasse bei Sugo alla bolognese für vier Personen darf's schon sein. Sie werden sehen: die herb-pikante Note, die der Sugo dadurch bekommt, der feine Staub, der unter dem Fleischgeschmack daherkommt und sich wohlig auf die Zunge legt, das ist ein Gedicht und macht die Spaghetti alla bolognese erst zu dem, was sie verdienen zu sein: DER italienische Klassiker!

Weil bei uns nur die Süddeutschen die Innereien-Fans sind, ist Entenleber vielleicht nicht immer leicht zu bekommen. Sie können aber zur Not auch tiefgefrorene nehmen, weil sie ja gebraten wird und den möchte ich sehen, der da noch einen Unterschied zur frischen Leber herauschmeckt! Wenn Sie den staubigen Lebergeschmack verstärken wollen, geben Sie die Entenleber erst kurz vor Ende hinzu, dann aber weniger, weil sie stark schmeckt. Der Innereien-Freak dankt es Ihnen!

Und: Zucker hat die Leber nur, wenn die Ente Alkoholikerin war, dann aber hat sie fünf Sterne auf dem Schnabel!

Also: keine Angst, liebe Sugar-Daddies und gutes Gelingen!



Konrad Beikircher ist Kabarettist, Komponist, Musiker und erfolgreicher Kochbuchautor. Er studierte Musikwissenschaften, Philosophie und Psychologie in Bonn. 1993 erhielt er die Diagnose Typ-1-Diabetes. Für das **diabetes LIVING Magazin** schreibt er regelmäßig in seiner Kolumne über die kleinen und großen Herausforderungen in der Küche.