

Spaghetti Carbonara

für 1 Portionseinheit (skalieren!)
in ca. 20 Minuten

sogar legal!

von David Holland

Zutaten

1L Wasser

7g Salz
(oder gem. Päckung)

100g Spaghetti
(Nr. 5 / Nr. 7)

100g Guanciale
oder Pancetta Stese

Anleitung

Für die Spaghetti:

Einen ausreichend großen Topf mit
befüllen und

hinzugeben.
Den Topf zum Kochen aufstellen.
In der Zwischenzeit schon

bereitstellen und mit der restlichen Vorbereitung beginnen.

Sobald im weiteren Verlauf das Nudelwasser
sprudelnd kocht, die Spaghetti Mikado-förmig
ins Wasser stellen.

Nach erneutem Aufkochen ohne Deckel kochen.
b) falls die Hitze so regulieren, dass weiterhin
rege Wasserbewegung vorherrscht, die Nudeln aber
nicht überkochen.

Für den Speck:

„großzügige“ Würfel oder dünne Stifte schneiden.

in eine ausreichend große Pfanne (wacher müssen die
Nudeln hier rein passen) auf mittel-hoher Hitze
vorheizen und das Fleisch darin auslassen.

Im eigenen Fett durch gelegentliches wenden und
schwenken knusprig braten.

Zusatz

1 Die Spaghetti nicht brechen!

Sie gleiten von selbst ins Wasser. b) falls etwas „nachchieben“.

Die Spaghetti sind sonst zu kurz um sich mit Soße zu ummanteln.

Spaghetti Carbonara

für 1 Portionseinheit (skalieren?)
in ca. 20 Minuten

sogar legal!

2/3

von David Holland

Zutaten

2 Eier

~25g Pecorino Romano
(notfalls Parmigiano Reggiano)~1g schwarzer Pfeffer
(frisch gemahlen)

Anleitung

Für die „Käse-Ei-Masse“:

In einer Schüssel
mit möglichst fein geriebenen
und

unter Zuhilfenahme eines Schneebesen
oder Rührfixes vermengen bis eine
halbwegs homogene Masse entsteht.

Für die Komposition:

Die Nudeln in etwa ~2 Min. vor Ende
der auf der Packung angegebenen Garzeit
(sie sollten jetzt noch al Dente sein)
aus dem Wasser in die Pfanne zum
Speck und Fett geben.
Alternativ Nudeln abgießen und Nudelwasser
auffangen. Nicht abschrecken!

Unmittelbar 1 Kelle Nudelwasser hinzugeben!

Die Hitze auf „hoch“ stellen und alles für
die restlichen ~2 Min. Garzeit schwenken
und verrühren.

Je nach verwendeter Portionszahl noch
~ x Kellen Nudelwasser nach und nach
drüber geben.

Zusatz

Die Stärke aus dem Nudelwasser und das Fett sollten eine
schlierenziehende aber immer noch flüssige Art Schmitze bilden.
Notfalls noch etwas Nudelwasser hinzugeben oder verdampfen lassen.

Spaghetti Carbonara

für 1 Portionseinheit (skalieren!)
in ca. 20 Minuten

sogar legal!

von David Holland

Zutaten

Anleitung

Die Pfanne nun komplett von der Hitze nehmen (auch nicht auf der heißen Herdplatte stehen lassen) und mit einer weiteren Kelle Nudelwasser „ablöschen“.

Nun die „Käse-Ei-Masse“ auf die Nudeln geben und vorsichtig und nicht zu schnell (darf nicht stocken) in kreisförmigen Bewegungen in die Nudeln „einarbeiten“.

Hierbei erneut Kelle für Kelle ~ x Kellen Nudelwasser hinzugeben.

Es soll eine cremige Soße entstehen, die sich um jede Nudel legt und beim leichten Abkühlen nicht fest wird.

Portionsweise im Pasta-Teller drapieren und mit ein wenig zusätzlichem frisch und gerne grob gemahlene schwarzen Pfeffer, sowie fein geriebenem Pecorino garnieren.

Zusatz

Fertig ist die super leckere Carbonara und das ganz ohne Sahne und / oder wütende Italiener.