Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Bollito alla Picchiapò – Gekochtes Fleisch nach römischer Art

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von gekochtem Kalbfleisch (Suppenfleisch)
Eintopfgerichte
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

- 2 oder 3 gelbe oder rote Zwiebeln
- natives Olivenöl extra
- 2 Gl Weiß- oder Rotwein
- 400 g passierte Tomaten
- n.B. Kräuter und Gewürze (z.B. Rosmarin, Basilikum, Zimt…)
- 500 bis 600 g gekochtes Kalbfleisch

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten, leicht bräunen lassen und dann mit dem Wein löschen. Passierte Tomaten, Kräuter und Gewürze hinzufügen und einkochen lassen. Zuletzt das in kleine Stücke geschnittene gekochte Fleisch hinzufügen und ca. 10 Minuten lang schmoren. Heiß mit Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Gemüse der Saison servieren. Dieses Rezept ist ein typisch römisches Gericht. Der Name Picchiapò könnte davon herrühren, dass das Fleisch auf dem Schneidebrett geschlagen („picchiato“) wurde, um es weicher zu machen. Anknüpfungspunkte sind aber auch eine römische Maske namens „Bicchiapò“ oder der Name einer Figur („Picchiabò“) in einem Sonett von Giuseppe Gioacchino Belli.

Zeitaufwand: rund 35 Minuten