

BRIAN ON TOUR – SARDINIEN

# Gefüllte Culurgiones mit Weißwein-Limonen-Soße

Mit diesem Rezept für handgemachte Culurgiones bringen Sie den Inbegriff sardischer Kochkultur in Ihre Caravaning-Küche. Mit Parmesan und Fischrogen in der Füllung gehen Sie mit diesem Rezept auf die Spuren der sardischen Hirten- und Fischer-Kultur und kreieren ein Geschmackserlebnis, das es sonst nur auf Sardinien gibt.

## Zutaten – 4 Personen

### Für die Soße:

1 Flasche Weißwein

2 Tassen brauner Zucker

1 Schote Chili

2 Knoblauchzehen

½ Knolle Ingwer

1 Limone

Frische Kräuter (nach Belieben)

2 Zwiebeln

50 g Butter

### Für die Nudeln:

150 g Frische Rogen, z.B. vom Schwertfisch oder Dorsch

1 Knolle Ingwer

1 Schote Chili (frisch)

1 kg Nudelmehl (Grießmehl)

## Zubereitung

- 1 Für die Soße Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin anbraten.
- 2 Den Weißwein in die Pfanne gießen und braunen Zucker sowie Chili und zwei zerdrückte Knoblauchzehen hinzufügen.
- 3 Die Ingwerknolle kleinschneiden und zu der Soße geben.
- 4 Die Limone in Hälften schneiden und den Saft in die Soße gießen, damit eine leicht saure Note entsteht.
- 5 Alles aufkochen und anschließend bei reduzierter Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
- 6 Für den Teig das Grießmehl mit einem halben Liter Wasser sowie einer Prise Salz vermischen und den Teig kneten bis er weich ist.
- 7 Den Teig für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 8 Anschließend den Teig auf frischem Grießmehl dünn ausrollen und die Nudeltaschen mit einer runden Form ausstechen.

*Buon appetito!*

(Guten Appetit!)



**Für die Nudeln:**

---

½ Liter Wasser

---

Salz

---

50 ml Olivenöl

---

1 Stück Parmesankäse

---

50 g Butter

- 9** Für die Füllung der Culurgiones einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.
- 10** Die Ingwerknolle schälen und komplett mit etwas Chili in das Wasser geben.
- 11** Den Rogen dazugeben und für ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen.
- 12** Anschließend die Rogen entnehmen und abkühlen lassen. Währenddessen den Parmesan in grobe Stückchen reiben.
- 13** Den abgekühlten Rogen kleinhacken und mit dem Parmesan vermischen.
- 14** Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 15** Den ausgestochenen Nudelteig in die Hand legen, die Pinienkerne darauflegen und mit der Rogen-Parmesan-Mischung befüllen.
- 16** Anschließend den Teig so verkneten, dass die Füllung komplett umschlossen ist.
- 17** Die fertig befüllten Nudeltaschen in einer trockenen Pfanne anbraten, sodass sie eine knusprige Ummantelung erhalten.
- 18** Anschließend mit der Soße als Dip servieren.

*Buon appetito!*

(Guten Appetit!)

