

# La Salama da Sugo

**Zutaten:** salama da sugo ferrarese.

Zu allererst wird die Schweinswurst eine Nacht lang in lauwarmes Wasser gelegt, um die äusseren Krusten weich zu machen und dann behutsam wegbürsten zu können. Dann muss die Wurst, am besten in feines Tuch gewickelt, in einen Topf Wasser getaucht werden, ohne dass sie aber den Boden berührt; die Wurst hängt man mittels der eigenen Schnur an einen Holzstab, der quer auf dem Topfrand liegt.

Das Wasser im Topf muss über vier Stunden lang kochen, wobei man, wenn nötig heisses Wasser nachfüllt, so dass das Kochen nicht unterbrochen wird. Die Blase darf nicht platzen: der Saft würde unvermeidlich verlorengehen. Andere ziehen das Kochen, im Wasserbad vor: in dem Fall muss die Kochzeit entsprechend verlängert werden.

Heutzutage gibt es ausgezeichnete Kochbeutel aus Plastik.

Wenn die Wurst einmal da ist, wird die Schnur abgenommen und an der Spitze angeschnitten, um aus der Öffnung mit dem Löffel das weiche Gemisch herauszuholen.

Es ist nicht ratsam sie in Stücke zu schneiden, ausser sie wird kalt serviert.

Auf jeden Fall wird sie am besten heiss mit Kartoffelpüree gereicht.

Dazu passt der kräftige "Bosco" – Wein oder ein anderer gehaltvoller Rotwein.



[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

Ferrara  
terra e acqua