

François-Régis Gaudry  
& Freunde

# Die Gourmet-Bibel ITALIEN

Absolut alles über  
die italienische Küche





# GENUSSGEOGRAFIE

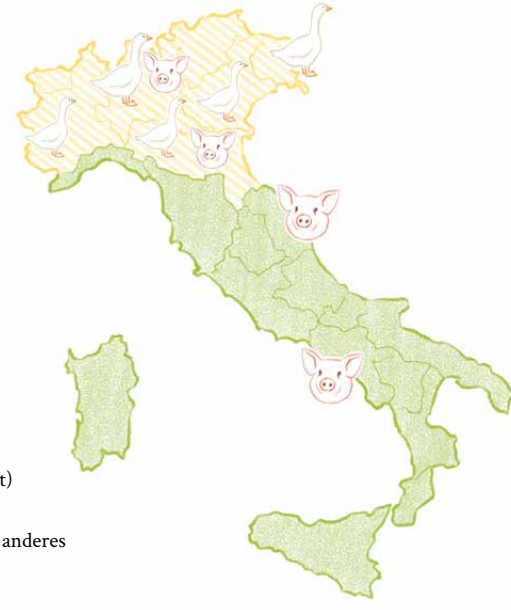
## Cereali – Getreide

- grano tenero (Weichweizen)
- grano duro (Hartweizen)
- riso (Reis)
- mais (Mais)
- orzo (Gerste)
- farro (Dinkel)
- grano saraceno (Buchweizen)



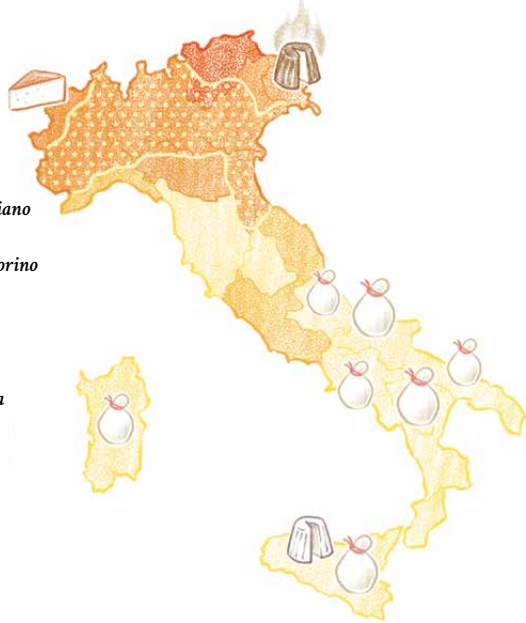
## Grassi – Fette

- burro (Butter)
- olio d'oliva (Olivenöl)
- grasso d'oca (Gänsefett)
- strutto (Schmalz oder anderes Schweinefett)



## Formaggi grattugiati sulla pasta – Reibekäse für Nudeln

- Grana padano
- Trentingrana
- Parmigiano Reggiano
- Parmigiano + Pecorino
- Pecorino
- Ricotta affumicata
- Ricotta salata
- Fontina
- Caciocavallo



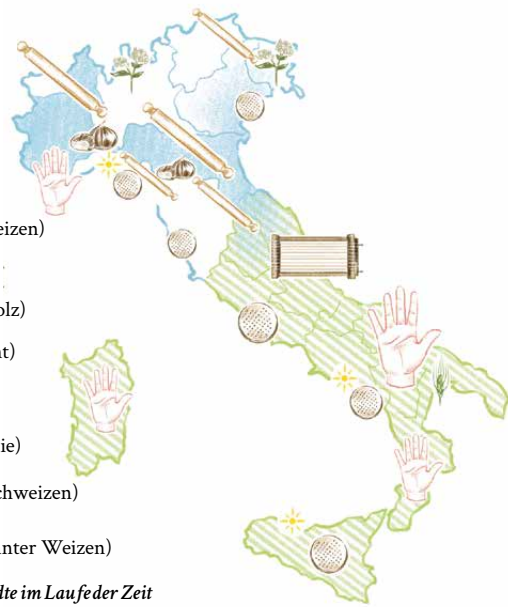
## Gusti e condimenti – Aromaten

- tartufo (Trüffel)
- basilico (Basilikum)
- finochietto (Wilder Fenchel)
- erbe aromatiche (Kräuter)
- aglio (Knoblauch)
- pepe (Pfeffer)
- peperoncino (Chili)
- spezie (Gewürze: Zimt, Safran ...)
- affumicato (geräuchert)
- agrodolce (bittersüß)



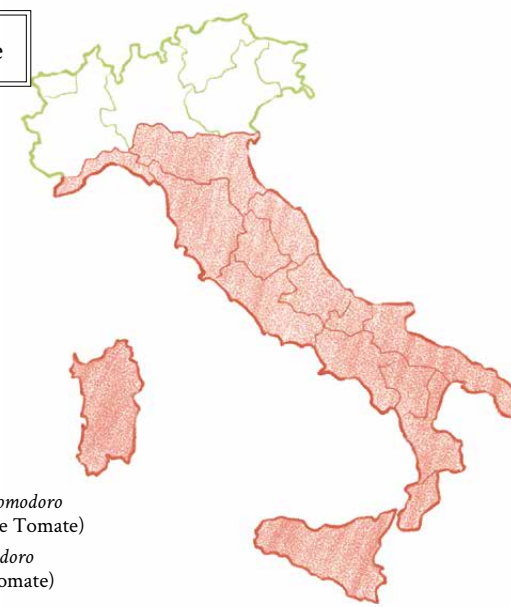
## Pasta – Nudeln

- uovo (Ei)
- grano duro (Hartweizen)
- chitarra (Chitarra)
- mattarello (Nudelholz)
- mano (handgemacht)
- trafila (Form)
- castagna (Esskastanie)
- grano saraceno (Buchweizen)
- grano arso (verbrannter Weizen)
- Wichtige pasta-Städte im Laufeder Zeit



## Pomodoro – Tomate

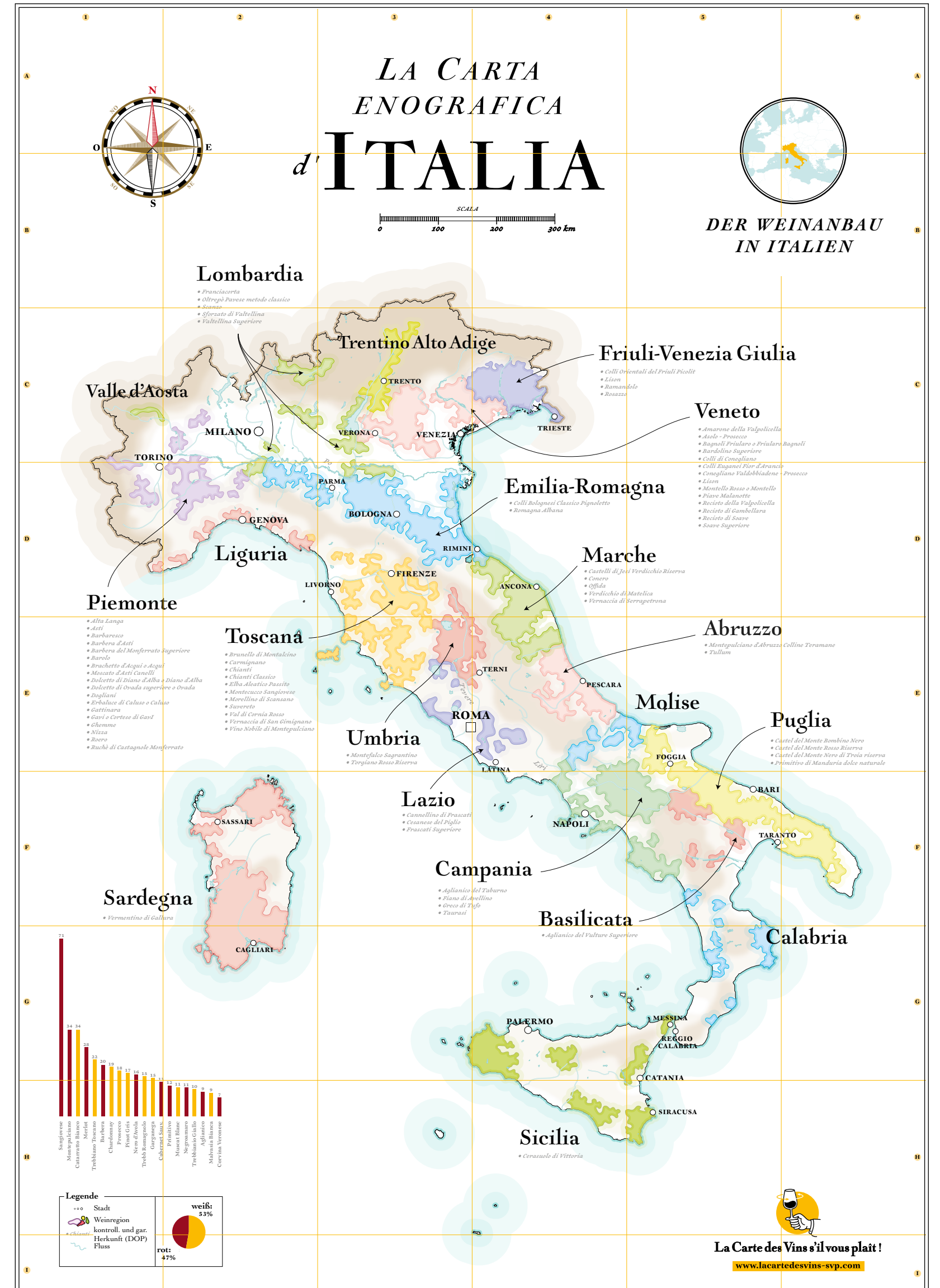
- Italia bianca – senza pomodoro (weißes Italien – ohne Tomate)
- Italia rossa – con pomodoro (rotes Italien – mit Tomate)



# LA CARTA ENOGRAFICA d'ITALIA



## DER WEINANBAU IN ITALIEN



# CAFFÈ AL BAR

MARIELLE GAUDRY

Tazzina kleine Tasse (50–70 ml)	Tazza grande große Tasse (150–160 ml)	Bicchiere alto hohes Glas (150–160 ml)	Bicchierino kleines Glas (50–70 ml)	Piccolo bicchiere kleines bauchiges Glas (200 ml)	Bicchiere da Martini Martini Glas (250 ml)	Calice Kelchglas (300–500 ml)
---------------------------------------	---	--	---	---	--	-------------------------------------

## GANZ ITALIEN

<b>CAFFÈ</b> 25 ml espresso Standard	<b>CORTÒ / RISTRETTO</b> kleiner espresso (< 25 ml)	<b>LUNGO</b> großer espresso (> 25 ml)	<b>DOPPIO</b> doppelter espresso (2 x 25 ml)	<b>MACCHIATO</b> 1 espresso + 1 Klecks Milchschaum <i>caldo</i> (mit warmer Milch) oder <i>freddo</i> (mit kalter Milch)
<b>CAPPUCCINO</b> 1 espresso + 125–135 ml geschlagene Milch und Milchschaum + Kakaopulver (nach Belieben) <b>Varianten</b> <b>CHIARO</b> – weniger Kaffee, etwas mehr Milch <b>SCURO</b> – mehr Kaffee, weniger Milch <b>AL VETRO</b> – im Glas serviert <b>DECAFFEINATO</b> – mit entkoffei- niertem Kaffee <b>SECCO</b> – ohne Milch, nur mit Milchschaum <b>SENZA SCHIUMA</b> – ohne Milch- schaum	<b>CAFFELATTE</b> 1 espresso + 125–135 ml Milch	<b>LATTE MACCHIATO</b> 1 espresso + 130 ml heiße Milch mit Milchschaum	<b>MOCACCINO</b> 25 g Zartbitterschokolade + 1 espresso + 200 ml Milch + Kakaopulver	<b>SCHIUMATO</b> 1 espresso + 50 ml Milchschaum auf dem Löffel
<b>CAFFÈ FREDDO</b> 1 gebrühter espresso, im Kühlschrank aufbewahrt	<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> 1 espresso + 5 g Ginsengextrakt + 4 g Zucker + 5 ml veganer Drink	<b>SHAKERATO</b> doppelter espresso + 3 Eiswürfel + 1 TL Zucker, im Shaker geschüttelt	<b>CORRETTO</b> 1 espresso + 3 ml Likör (anice...) oder grappa	<b>CAFFÈ CON PANNA</b> 1 espresso + 30 ml Schlagsahne
<b>CAFFÈ FREDDO</b> 1 gebrühter espresso, im Kühlschrank aufbewahrt	<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> 1 espresso + 5 g Ginsengextrakt + 4 g Zucker + 5 ml veganer Drink	<b>ESPRESSO AMERICANO</b> doppelter espresso + 30 ml heißes Wasser	<b>ESPRESSINO</b> 1 espresso + 50 ml cremige Milch + Kakaopulver	<b>CAFFÈ D'ORZO</b> 30 ml Getreidekaffee (als Koffeinalternative)

## REGIONALES

<b>Turin</b> <b>BICERIN</b> 1 espresso + 25 ml Sahne + 10 ml Milch + 25 g Schokolade + ½ TL Zucker	<b>Rom</b> <b>CAFFÈ COMPLETO</b> ähnlich <i>caffè viennese</i> : 1 espresso + 10–30 g Schokolade + 30–60 ml gesüßte Schlagsahne + Kakaopulver	<b>Salento, Apulien</b> <b>CAFFÈ IN GHIACCIO</b> 1 espresso + 2 Eiswürfel Variante <b>CON LATTE DI MANDORLE</b> + 10 ml Mandeldrink	<b>Kampanien</b> <b>CAFFÈ ALLA NOCCIOLA NAPOLETANA</b> 1 espresso + 10 g selbst gemachte Haselnusscreme + 25 ml Sahne + 10 g Zucker	<b>Kalabrien</b> <b>CAFFÈ CALABRESE</b> 1 espresso + 5 ml Cognac + 1 Stück Lakritze + 1 TL Vollrohrzucker
<b>Marken</b> <b>MORETTA DI FANO</b> 1 espresso + 1 TL Weinbrand 2 TL Anislikör + 1 TL Rum + 1 TL Zucker + etwas Abrieb von 1 Biozitrone	<b>Venetien</b> <b>CAFFÈ PADOVANO ODER CAFFÈ PEDROCCHI</b> (benannt nach dem historischen Café in Padua) 1 espresso + 50 ml Schlagsahne mit Minze (70 ml Sahne, 20 ml Milch + 20 ml Minzesirup) + Kakaopulver	<b>Toskana</b> <b>PONCE ALLA LIVORNESE</b> 1 ristretto + 20 ml Rum + 1 TL Zucker + Abrieb von 1 Biozitrone		

Decaffeinato: ein koffeinfreier ESPRESSO, doch alle Kaffeevarianten können auch entkoffeiniert bestellt werden, ganz nach Belieben.

# DAS FRÜHSTÜCK

Prima colazione verkörpert wohl mehr als alle anderen Mahlzeiten die Identität jenseits der Alpen.

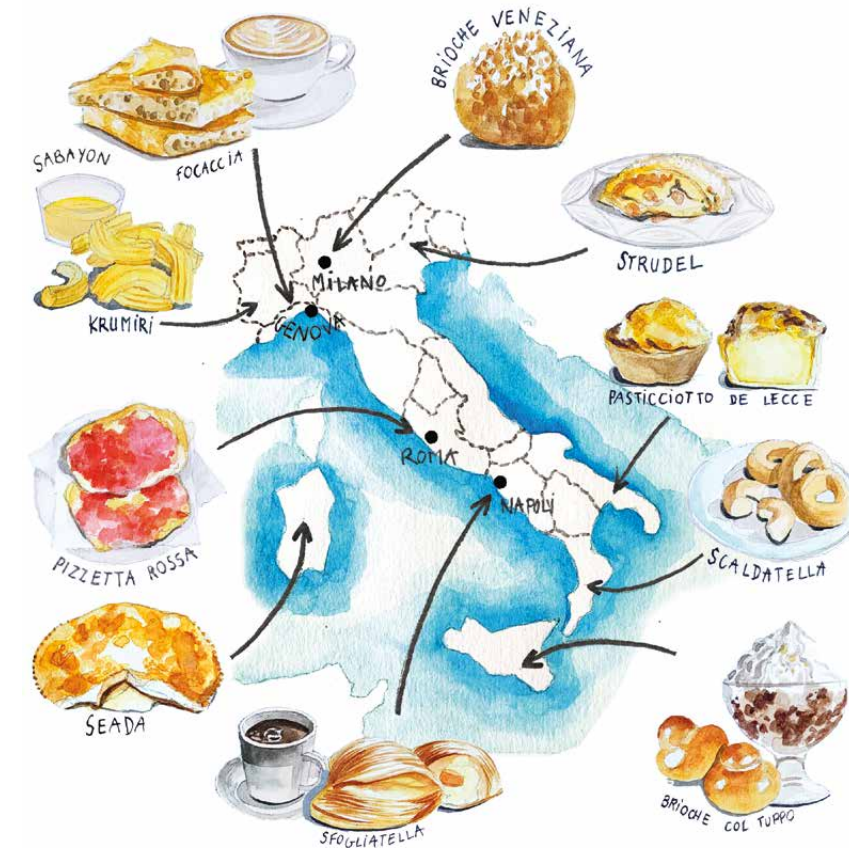
MARTINA LIVERANI

## Das Wort *colazione*

Von *collatio*, was im Spätlateinischen »Versammlung« bedeutete und ursprünglich die Mahlzeit der Mönche bezeichnete, die sie nach dem letzten Gottesdienst am Abend einnahmen. Heute dagegen ist *colazione* kein sehr kollektiver Augenblick. Ob zu Hause oder an der Theke im Café, im Stehen oder am Tisch, man lädt niemanden dazu ein. Das *prima* (»erste«) bezieht sich auf die erste Mahlzeit des Tages. Und wird ganz selten fürs Mittagessen verwendet.

## »Italiano vero«?

Meist besteht *colazione* aus etwas Süßem, Schnellem, häufig mit einem Kaffee oder *cappuccino* samt Croissant. Ironischerweise ist kein Bestandteil davon original Italienisch. Der Kaffee? Italiens berühmtester Einwanderer! *Croissant*? Soll in Wien erfunden worden sein, nach einem nächtlichen Angriff der Osmanen: Einzig die Bäcker waren wach, schlugen Alarm und damit den Feind in die Flucht. Zur Feier dieser Leistung erfand man *kipferl*, Vorfahren aller *croissants*, auch des italienischen *cornetto*.



## FRÜHSTÜCKSREISE DURCH ITALIEN

Es gibt ihn noch, lokal, den vereinzelt Widerstand gegen die unangefochtene Vorherrschaft des *caffè* mit *cornetto*: seltsam (aber köstlich) – diese Ausnahmen wirken fast exotisch.

**IN GENUA**  
*Focaccia* wird  
in Milchkaffee getunkt.

**IN NEAPEL**  
Der *caffè* wird zu *sfogliatelle* getrunken, mit Creme oder *ricotta* gefüllte Blätterteigstücke.

**IN SIZILIEN**  
Frühstück mit Brioche, genannt *col tuppo* (»mit Dutt«) und *granita*.

**IN DEN DOLOMITEN**  
Der Tag beginnt mit Strudel.

**IM PIEMONTE**  
Man genießt *zabaione* und *krumiri*-Kekse (süßer Mürbeteig).

**AUF SARDINIEN**  
Es gibt *seadas*, mit *pecorino* gefüllte Teigtaschen, gebraten und mit Honig beträufelt.

**IN MAILAND**  
Zum *caffè* kommt eine Brioche, *veneziana* genannt (bestreut mit Hagelzucker und/oder mit Mandel aromatisierte Glasur).

**IN ROM**  
Man bestellt einen *caffè* mit *maritozzo* (mit Schlagsahne gefülltes Brötchen) oder, wer es lieber salzig mag, *pizzetta* mit Tomate.

**BEI DEN KALABRESEN**  
*Scaldatelle* (oder *scaddateddi*), ein brezelähnliches Kreuzkümmelgebäck

**IM SALENTO**  
*Pasticciotto* aus Lecce, ein mit Konditorcreme gefülltes Mürbeteiggebäck, ist weit verbreitet.

## DER ZUCKER DRÄNGT ZU TISCH

Während des Zweiten Weltkriegs übernahmen die Italiener unfreiwillig erstmals das süße Frühstück, denn die Soldaten wurden mit einer morgendlichen Ration aus Schokolade, Keksen, *caffè* und Milch ausgestattet. Doch bis hinein in die 1950er-Jahre war das Frühstück eher herzhaft, es bestand aus Resten vom Vortag (Brot, Käse, Eiern und weiteres). Bis in die 1960er-Jahre blieben süße Speisen den besonderen Gelegenheiten vorbehalten. Dann brachte der Wirtschaftsboom Kekse, Brotaufstriche (Nutella® wurde 1964 erfunden), Joghurt und industriell hergestellte Konfitüren, Getreidekaffee und Trinkschokolade auf die Tische.



## COLAZIONE AUS DER TÜTE?

Auch die Gebäckindustrie trug zur Standardisierung des Frühstücks bei. Die Mailänder Firma Tre Marie erfand in den 1980er-Jahren die erste Reihe von tiefgekühlten vorgebackenen *cornetti*, die alle Bars im Lande eroberten. Daher stammt die Idee, die zur Wohnheit wurde, den *espresso* oder *cappuccino* mit einem heißen, gefüllten *cornetto* zu genießen. Zu Hause machten sich Produkte von Mulino Bianco breit (Frühstücks- und Snackprodukte, Teil der Barilla-Gruppe) mit einer Reihe von unvergesslichen Werbespots mit einer perfekten Familienidylle rund um das Frühstück mit industriell hergestellten Keksen und Gebäck. Daher stammt auch der Ausdruck *famiglia del Mulino Bianco*: perfektes häusliches Glück, aber gekünstelt.

**SIEHE AUCH**  
FEINES ITALIENISCHES GEBÄCK,  
S. 48, ZABAIONE, S. 111, KEKSE, S.  
160, CORNETTO, S. 356, STRUDEL,  
S. 381

## EIN MODERNES RITUAL



Alessandro Marzo Magno berichtet in seinem Buch *Il genio del gusto* (2014), dass es sich um eine neue Gewohnheit handelt:

»Cappuccino mit diesem Schaum, der das Frühstück zahlreicher Italiener erhellt, ist Sohn der professionellen Siebdruckmaschinen im Café und des *espresso* [...]. Bevor es diese Maschinen gab – ab Beginn des 20. Jh. –, konnte es italienischen *cappuccino* gar nicht geben, er war nur ein besserer Milchkaffee.«

# »GNOCCHI«-UNIVERSUM


Zwar haben *gnocchi* mit Kartoffeln ganz Italien erobert, doch jede Region – besonders im Norden – hat noch ihre eigenen speziellen Zubereitungen, welche das Universum der *gnocchi* in Geschmack und Formen erweitern!

ILARIA BRUNETTI

**GRUNDZUTAT WEIZENMEHL**

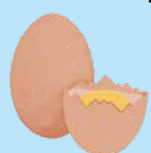


**SBATUJ**  
VENETIEN



**WEITERE ZUTATEN:** lediglich Wasser  
**SERVIERT MIT:** Butter und ein Käse wie *grana* oder geräucherter *ricotta*  
geformt mithilfe eines Löffels

**EIER**



**SPÄTZLE**  
TRENTINO



**DI SEIRASS**  
PIEMONTE



**CON LA FIORETA**  
VENETIEN



**WEITERE ZUTATEN:** Mehl  
**SERVIERT MIT:** Butter und *parmigiano*  
geformt mithilfe eines Löffels

**MILCH**



**WEITERE ZUTATEN:** (weiße *spätzle*) Spinat (grüne *spätzle*)  
**SERVIERT MIT:** Sahne und Speck oder Butter und Käse  
mithilfe einer Spätzlepresse/-reibe geformt

**PISAREI E FASO**  
EMILIA-ROMAGNA



**HAUPTZUTAT SEMMELBRÖSEL**




**STRANGOLAPRETI**  
TRENTINO



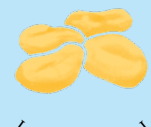
**WEITERE ZUTATEN:** Eier, *grana padano* und Mangold oder Wildkräuter  
**SERVIERT MIT:** Butter und Salbei  
geformt mithilfe eines Löffels

**CANEDERLI**  
TRENTINO




**WEITERE ZUTATEN:** Eier, Milch, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Käse, Speck, manchmal mit Leber oder Spinat  
**SERVIERT IN:** Kochsud oder mit Butter und Käse  
mit den Händen geformt

**PIZZOCCHERI**  
LOMBARDEI



Vollständig: *pizzoccheri della Valchiavenna*  
**WEITERE ZUTATEN:** Eier und Milch  
**SERVIERT MIT:** Sauce aus Butter, Salbei, Käse (*bitto*, *scimut* oder *caseria*)  
geformt mithilfe eines Löffels

**DUNDERET**  
PIEMONTE

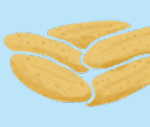


**ALLA LARIANA**  
LOMBARDEI



**WEITERE ZUTATEN:** Wasser und Mehl  
**SERVIERT MIT:** Bohnen, Speck, Zwiebeln und Tomaten  
Ähneln sehr *gnocchetti alla collescipolana* (Umbrien), serviert mit Würsten, Tomaten und Bohnen  
mit den Händen geformt

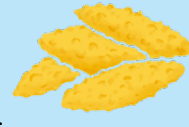
**CAPUNSEI**  
LOMBARDEI



**WEITERE ZUTATEN:** Brühe, Knoblauch, Butter  
**SERVIERT MIT:** Butter und Salbei oder Würsten aus Mantua  
mit den Händen geformt

**WEITERE ZUTATEN:** Weizenmehl  
**SERVIERT MIT:** Butter und *pancetta*  
geformt mithilfe eines Löffels


**DI PATATE CRUDE**  
TRENTINO



**RAVIOLES DELLA VAL VARIATA**  
PIEMONTE



**KÜRBIS**



**DI ZUCCA**  
NORDITALIEN



**WEITERE ZUTATEN:** Kürbis, Kartoffeln und Kastanienmehl  
**SERVIERT MIT:** Butter und Käse  
geformt mithilfe eines Löffels oder mit *rigagnocchi*

**WEITERE ZUTATEN:** manchmal Kartoffeln  
**SERVIERT MIT:** Butter und Käse  
geformt mithilfe eines Löffels

**WEITERE ZUTATEN:** Muskatnuss  
**SERVIERT MIT:** *robiola* (Streichkäse), Tomatensauce oder *ragù*  
geformt mithilfe eines Löffels

**DEL PRETE**  
FRIAUL



**WEITERE ZUTATEN:** Weizengrieß  
**SERVIERT MIT:** Butter und Käse  
mit den Händen geformt

**DI POLENTA**  
TRENTINO



**WEITERE ZUTATEN:** *Trentingrana* (Hartkäse)  
**SERVIERT MIT:** Butter, Salbei und geschmolzenem Käse  
mit den Händen geformt

**WEITERE ZUTATEN:** Weizenmehl, manchmal Buchweizenmehl  
**SERVIERT MIT:** Käsesauce (*fortina* und *Tome* aus Savoyen)  
mithilfe von *rigagnocchi* geformt

**ALLA BAVA**  
PIEMONTE



**GRUNDZUTAT KARTOFFELN**




**ALLA ROMANA**  
LATIUM



**WEITERE ZUTATEN:** Milch, Butter und *parmigiano*  
**SERVIERT:** im Ofen überbacken; mit Butter und *parmigiano*  
mithilfe eines Ausstechers oder mit den Händen geformt

**WEITERE ZUTATEN:** Reste von *polenta* + Mehl + Eier ODER Maismehl + Buchweizen + Wasser + Milch  
**SERVIERT MIT:** *parmigiano* oder in Fleischbrühe  
geformt mithilfe eines Löffels

**GNOCAREI**  
LOMBARDEI



**GRUNDZUTAT MAISMEHL**



**DI SUSINE**  
FRIAUL-JULISCH VENETIEN



**WEITERE ZUTATEN:** gefüllt mit einer entsteinten ganzen Pflaume  
**SERVIERT MIT:** Butter, Zucker und Zimt  
mit den Händen geformt

**DI CASTAGNE**  
TOSKANA UND NORDITALIEN



**WEITERE ZUTATEN:** Kastanien- und Weizenmehl, Eier  
**SERVIERT MIT:** Butter und Salbei  
mithilfe von *rigagnocchi* geformt

**GNOCCHETTI DE GRIES**  
FRIAUL



**WEITERE ZUTATEN:** Butter, Eier, *parmigiano*  
**SERVIERT IN:** einer Brühe  
geformt mithilfe eines Löffels

**HAUPTZUTAT HARTWEIZENGRIESS**



**MALFATTI**  
EMILIA-ROMAGNA, LIGURIEN



In der Toskana auch *gnudi* genannt  
**WEITERE ZUTATEN:** Eier, Mehl, manchmal Mangold, *parmigiano*  
**SERVIERT MIT:** Butter und Salbei oder Butter und *parmigiano*  
mit den Händen geformt oder mithilfe eines Löffels

**GNOC DE LA CUA**  
LOMBARDEI



**WEITERE ZUTATEN:** Spinat oder Mangold, Milch, manchmal Kartoffeln  
**SERVIERT MIT:** *silter* (Hartkäse)  
geformt mithilfe eines Löffels

**GRUNDZUTAT ALTBACKENES BROT**



**MARICONDE**  
LOMBARDEI



**WEITERE ZUTATEN:** Milch, *grana padano*, Eier, Butter  
**SERVIERT IN:** Brühe  
geformt mithilfe eines Löffels

# SUPPE & CO.

Suppen, Eintöpfe und *minestre* stehen für die *cucina povera* (»Arme-Leute-Küche«). Tauchen wir ein in die flüssigen Genüsse!

ILARIA BRUNETTI

## Nicht verwechseln!

In Italien unterscheidet man drei Arten von Suppe:

### Zuppa

Suppe, zu der normalerweise Brot gehört: entweder eingeweicht, geröstet oder in Form von Croûtons. Der Begriff leitet sich vom gotischen *suppa* (»eingeweichtes Stück«) ab, das sich auf in Brühe eingeweichtes altbackenes Brot bezog, die Grundnahrung des armen Volkes. Wie jede Regel hat auch diese viele Ausnahmen ... es gibt auch *zuppe* ohne jegliche Zugabe von Brot!

### Minestra

Häufig mit Gemüse, manchmal mit Fleisch, gegart in Wasser oder Brühe. Statt Brot kommen in diesem Fall Nudeln oder Körner hinzu. Eine berühmte Ausnahme ist *minestra maritata*, ganz ohne Getreidezugabe. Die Bezeichnung stammt aus dem Lateinischen, *menstrare* (»liefern«), diese Suppe wurde früher vom Familienoberhaupt serviert. Achtung: *minestre asciutte* (»trockene Suppen«) sind *primi piatti* (also Teigwaren oder Reisgerichte wie *risotto*) in nicht flüssiger Form!

### Minestrone

Anders als *minestra*, die auch nur aus einem einzigen Gemüse bestehen kann, handelt es sich hier um eine große Auswahl an Sorten, darunter sowohl Kartoffeln als auch Hülsenfrüchte. Manchmal kommen noch *pasta* oder Reis hinzu. In pürrierter Form heißt diese Suppe *passato*.

### ECHTE ZUPPE, WO DAS BROT REGIERT

**PANCOTTO** (ganz Italien): Brot in Brühe gegart, gewürzt mit Butter, *grana padano* aus dem Norden (auch *panada* genannt) und Olivenöl sowie *pecorino* in Mittel- und Süditalien, dort können auch noch Gemüse hinzukommen.

**ACQUACOTTA** (Mittelitalien) – »gekochtes Wasser«: mit Gemüse, Kräutern, manchmal ein verquirltes Ei und altbackenes Brot als Beigabe, das geröstet oder getränkt wird

**PAPPA AL POMODORO** (Toskana): berühmte Vereinigung von Brot und mit Basilikum aromatisierte Tomaten

**SEUPA ALLA VALPELLINENTE/ ZUPPA ALLA VALPELLINZESE** (Aosta-Tal): Roggenbrot, Wirsing, *fontina* (Schnittkäse) und Fleischbrühe, alles geschichtet und überbacken. Wenn Lauch den Kohl ersetzt, *puarò* genannt.

**ZUPPA ALLA PAVESE** (Lombardei): In einer Pfanne mit Butter 8 Brotscheiben braten, auf vier tiefe Teller verteilen, auf jede Scheibe 1 Ei aufschlagen und etwas *parmigiano* darüberreiben. In jeden Teller (nicht aufs Eigelb) 250 ml heiße Brühe gießen.

## PROTEINE DER CUCINA POVERA

**ZUPPA DI LENTICCHIE E CASTAGNE** (Abruzzen) – *Linsen* (manchmal auch *Kichererbsen*) und *geröstete Esskastanien*: In einem Topf 200 g Linsen mit 1 Lorbeerblatt in Wasser garen. In einer Pfanne 50 g Speck und 250 g geröstete Kastanien, beides in Würfel geschnitten, mit Thymian und Majoran braten. Einige Löffel Tomatensauce hinzufügen, ebenso die fertig gegarten Linsen mitsamt etwas Kochwasser. Das Ganze noch 10 Minuten kochen, dann mit Röstbrot servieren.

**JOTA** (Friaul): Bohnen, fermentierter Kohl, Kartoffeln, geräucherte *pancetta*, manchmal Schweinekoteletts

**ZUPPA DI CICERCHIE** (Umbrien) – *Platterbsen*: mit einigen Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln, aromatisiert mit Salbei und Rosmarin

**MINESTRA CRAPIATA** (Basilikata): Dinkel und Hartweizen mit Bohnen, Kichererbsen, Linsen und Platterbsen

**MINESTRA MESCUIA** (Ligurien): Kichererbsen, weiße Bohnen und Emmer, angemacht mit hochwertigem Olivenöl aus der Region

**MINESTRA DI ORZO E FAGIOLI** (Friaul) – *Gerste und Bohnen*: mit *pancetta* oder Speck, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln, serviert mit reifem *montasio* (Hartkäse)

### SEELENTRÖSTER MINESTRONE

Aus einer Reihe an Saisongemüse, Hülsenfrüchten, manchmal *pancetta* oder Speck, häufig mit Körnern: *minestrone* ist das Vorzeigefamiliengericht, für das es nicht wirklich ein Rezept bedarf. Nichtsdestotrotz gibt es je nach Stadt folgende Vorlieben:

→ Genua: lauwarm oder kalt genossen, häufig mit *bricchetti* (streichholzartige Hartweizennudeln)

→ in Mailand: bevorzugt mit Reis, häufig mit *pancetta* oder Speckschwarte

→ nördlich von Garda (Venetien) fügt man vorgegarte Esskastanien hinzu

## KÖSTLICHER BRODO (»BRÜHE«)

**ZUPPA IMPERIALE** (Emilia-Romagna): Rindfleischbrühe mit in Würfel geschnittenem und im Ofen gebackenen Teig aus Grieß, Eiern und *parmigiano*. In den Abruzzen auch mit *pecorino*

**SCRIPPELLE 'NFUSS** (Abruzzen): Dünne salzige Fladen (*scrippelle*) in Speck ausgebacken, bestreut mit *pecorino*, eingerollt und in Geflügelbrühe serviert

**BRODETTO PASQUALE** (Latium) – *Osterbrühe*: gegart mit Hähnchen-, Lamm- und Rindfleisch, mit verquirlten Eiern, Majoran, Zitronen und *pecorino*

**MINESTRA DI PASTA REALE** (Emilia-Romagna) – *pâte royale*: französischer Ursprung, Windbeutelchen in Rinderbrühe gegart. Den Brandteig mit 65 g Mehl, 50 g Butter, 100 ml Wasser und 2 Eier zubereiten. Im Ofen zu Windbeutelchen backen und dann zum Servieren in die Brühe geben (siehe S. 131).

**TRIDDI IN BRODO** (Apulien): Teig aus Hartweizenmehl, *pecorino* und Petersilie, mit drei Fingern (*triddi* im Dialekt) zerzupft und in einer Geflügelbrühe gegart.

**ANOLINI IN BRODO** (Emilia-Romagna): Nudeln mit Schmorfleisch oder Käse gefüllt, serviert in Hühner- oder Rinderbrühe, wie *tortellini*

## HIER TUMMELT SICH DAS GEMÜSE

**ZUPPA DI CICORIA, CACIO E UOVA** (Abruzzen) – *Wegwarte, Käse und Ei*: Fleischbrühe wird über verquirlte Eier gegossen, dazu kommen Wilde Wegwarte (Zichoriengewächs), angebraten, und *pecorino*. In Kampanien auch mit Zucchini

**ZUPPA DI ORTICHE** (Molise) – *Nesseln*: Diese Suppe brennt garantiert nicht! Nesseln putzen (Handschuhe benutzen), benötigt werden 600 g Stängel. In einem großen Topf mit Olivenöl und 50 g gewürfeltem *pancetta* 1 klein gehackte Zwiebel anschwitzen. Dann 2 reife, klein gewürfelte Tomaten hinzufügen und nach 10 Minuten die geputzten Nesselstängel einlegen. Salzen, mit Wasser bedecken und weich garen. Mit Röstbrot servieren.

**RIBOLLITA** (Toskana): berühmte Suppe mit Brot, toskanischem Schwarzkohl, Bohnen und Gemüse

**MINESTRA DI RISO E VERZA** (Lombardei, Kampanien): Reis und Wirsing, *di magro* (fleischlos) im Süden, mit *pancetta* im Norden

**MINESTRA DI TENERUMI** (Sizilien): seltene Delikatesse außerhalb der Insel, mit Kartoffeln, Tomaten, *cucuzze*- und *tenerumi*-Zucchini (Blätter). Mit oder ohne Nudeln servieren.

**ZUF DI ZUCCA** (Friaul): Maismehl und Kürbis gegart in Wasser und Milch, abgeschmeckt mit Butter und kalter Milch

*Sulla punta della lingua*

**Se non è zuppa è pan bagnato.**

»Das ist keine Suppe, das ist getränktes Brot.« Wenn zwei Dinge unterschiedlich dargestellt werden, aber in Wirklichkeit dasselbe meinen: Jacke wie Hose.

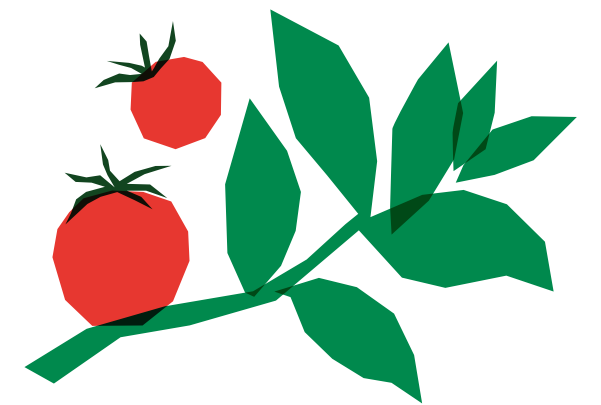
**Minestra riscaldata:** »aufgewärmte Suppe«, romantische Beziehung, die nach einer Trennung wieder »aufgewärmt« wird.

**Gallina vecchia fa buon brodo.**

»Eine alte Henne macht eine gute Brühe.« Mit dem Alter kommt die Weisheit.

**La solita minestra**

»Immer die gleiche Suppe«  
Das ewig Gleiche; Einheitsbrei



## WENN SICH DAS FLEISCH DAZUGESSELLT

**ZUPPA SCOTTIGLIA** (Toskana): auch *cacciucco* genannt, entweder mit Geflügel, Kalb und Rind oder Lamm und (Wild-)Schwein mit Tomaten, Chili, Zitronenschale und Kräutern gekocht

**SAURE-SUPPE** (Trentino-Südtirol) – mit Kutteln, Zwiebeln, Essig und Zitronenschale, auf altbackenem Roggenbrot serviert

**CISRÀ** (Piemont): Kutteln mit Kichererbsen (*cisi* im Dialekt), *pancetta* und Schweinekoteletten, typischerweise am Tag der Toten (2. November)

**MINESTRA MARITATA** (Kampanien) – *verheiratet*: Mit Hochzeit ist die von Fleisch (Schweinswürste, Geflügel und Rind) mit Gemüse (Endivien, Brokkoli ...) gemeint, ohne Getreideprodukte

**MINESTRA DUMEGA** (Lombardei): An Festtagen reicherte man die Suppe traditionellerweise mit *dumega* an, einer lokalen Gerstensorte, sowie mit Schwarte und Schweinsfüßen

**MINESTRA DI RISO E FEGATINI** (Lombardei) – *Reis und Geflügelleber*: 300 g Reis (Sorte *vialone nano*) in 1,5 l Fleischbrühe garen; in einer Pfanne 6 Geflügellebern in Butter anbraten, zum Reis geben und mit Petersilie und *parmigiano* servieren.

### ~ SIEHE AUCH

MINESTRONE, S. 24, MEER SATT, S. 248, KICHERERBSEN: KÖNIGE DER ARMEN, S. 276, PASTA E LEGUMI, S. 280, TORTELLINI IN BRODO, S. 332, PAPPA AL POMODORO, S. 370





*Viva Italia!*

# Die Gourmet-Bibel ITALIEN

Dieses bibliophile Prunkstück bietet auf 400 Seiten wirklich alles, was man über das kulinarische Universum Italiens wissen muss: Mit 265 Rezepten, Produktporträts, Warenkunde und kurzen Anekdoten über die vorgestellten Gaumenfreuden ist dies die ultimative Bibel für alle Gourmets. Von »Affogato« bis »Zuppa inglese« findet sich hier kulinarisches Geheimwissen der Extraklasse!

- Das Standardwerk der italienischen Kochkunst
- Ein Werk der Superlative: 1272 Produktporträts, 265 Rezepte, 1000 Abbildungen
- Für alle Gourmets und Liebhaber der italienischen Küche

Pressezitat zum Vorgängerband  
„Gourmet-Bibel Frankreich“:

*„Die Gourmet-Bibel Frankreich ist kein normales Rezeptbuch, sondern ein gewichtiges Kompendium, da tiefe Einblicke in die Geheimnisse dieser Kochkunst gibt (...) Mehr Wissen geht nicht. Sie verbindet Waren- und Landeskunde mit einer Breite und Tiefe, wie sie zu diesem Thema vermutlich noch nie serviert wurde. (...) Ein Geschenk, mit dem sie Freunde der französischen Küche zu lebenslanger Dankbarkeit verpflichten können.“*

[spiegel.de](http://spiegel.de)

Francois-Régis Gaudry & Freunde

**Die Gourmet-Bibel Italien**

**Absolut alles über die italienische Küche**

400 Seiten; ca. 1000 Abb.

Format: 24,8 x 33,4 cm; Hardcover mit Leseband

€ [D] 70,00 € [A] 72,00 sFr. 95,00

ISBN: 978-3-95961-578-5

WG: 454 Auslieferungstermin: Oktober 2021

 CHRISTIAN

ITALIEN

Die  
Gourmet-Bibel

CHRISTIAN

