

François-Régis Gaudry
& Freunde

Die Gourmet-Bibel ITALIEN

Absolut alles über
die italienische Küche



ITALIENISCHE KÜCHE: GRUNDLAGEN

Italienische Küche in 20 Daten 4
 Cucina povera 5
 Die Mehle 5
 Die Hilfsmittel 6
 Zum Speisen (Ablauf, Geschirr) 8
 Speisenfolge 9
 Händer zu rechen 10
 Pasta kochen 12
 Spaghetti richtig verzehren 14
 Glossar 16

Staubige Kunst 134
 Brot in der Küche 151
 Panino 175
 Panzanella 176
 Ferre heiliges Korn 217
 Canederli 236
 Farinata 257
 Tramezzino 323
 Panzerotti vs. rustici 330
 Pappa al pomodoro 370
 Ribollite: eine Kunst 372

Botarga 61
 Polpo 71
 Stoccafisso e baccalà 106
 Thun- vs. Schwertfisch 137
 Sicile a beccafico 192
 Die Sardellenwahl 240
 Calamari 248
 Meer art 248
 Knusentiere 284
 Meeresfische 302
 Fritto misto 346
 Italien, das Land des Kaviars 364
 Forellen 374

HÜLSENFRÜCHTE

Macco di fave 150
 Hülsenfrüchte 152
 Pasta e legumi 280
 Kihäberbren: Könige der Armen 276
 Fajolli al fiasco 380

DESSERTS UND GEBÄCK

Panna cotta 98
 Feines italienisches Gebäck 48
 Das Land der gelati 62
 Karmelal & Nachwerke 60
 Crostata alla confettura 70
 Paestone 98
 Hinter den Kulissen 98
 Zabalone 111
 Cannolo 118
 Casagnaccio 123
 Seada 169
 Tiramisù 194
 Nachwerke aus dem Kloster 210
 Strisciolina 235
 Pastiera 292
 Weihnachtsliche Süße 316
 Zappa inglese 343
 Cornetto 356
 Strudel 381

VINS

La carta enografica d'Italia – Der Weinbau in Italien 19
 Höhenlagen 87
 Orange Wein 115
 Qual der Traubenwahl 164
 Prosecco & Co. 252
 Autochthone Rebsorten 309
 Slow Food 324
 Die Erbe der Römer 94
 Lagunencharz 132
 10 typische Keller 158
 10 Meisterkochen 202
 Migrationsküche 279
 Die Gabel 279
 eine italienische Erfindung? 279
 Das andere gelobte Land 282
 Kochen mit Heiligen 352
 Heiliger Stuhl zu Tisch 384

ALKOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

ALFOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

ALKOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

ALKOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

ALKOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

ALKOHOL UND COCKTAILS

Das Bier 46
 Spritz 109
 Grappa 185
 Cocktails 198
 Bitter Bitter! 214
 Liquori 275

NUDELN

Pesto genovese 20
 Lasagne verdi alla bolognese 49
 Spaghetti alle vongole 114
 Alles pasta 124
 Fregata con le arselle 156
 Pizzoccheri 168
 Pasta pizza 172
 Die Ahnen: römische pasta 180
 Cacio e pepe 181
 Gricia 182
 Amatriciana 183
 Carbonara 184
 Spaghetti aglio, olio e peperoncino 201
 Spaghetti-Familie 206
 Pacchetti allo scorfano 212
 Spaghetti alla puttanesca 221
 Pasta alla norma 242
 Penne all'arrabbiata 254
 Spaghetti ai ricci di mare 285
 Spaghetti al pomodoro 290
 Frische pasta 296
 Pasta con le sarde 308
 Form und Geschmack 321
 Torellini in brodo 332
 Ragù bolognese 334
 Pasta e patate 350

FLAISCH UND EIER

Polpetta 27
 Co(s)ciotta alla milanese 43
 Coniglio alla ligure 63
 Buttata di carne 121
 Spezzatino 136
 Bistecca alla fiorentina 147
 Saltimbocca alla romana 171
 Carpaccio 204
 Pollo alla diavola 216
 Fegato alla veneziana 247
 Forchetta 260
 Mondighili 268
 Pizzaiola 173
 Arrostiti 274
 Ransen mit Klasse 314
 → Rind 262
 → Ziege, Schaf 264
 → Schwein, Gans 266
 → Hühner 267
 Vitello tonnato 244
 Ossobuco 314
 Inneren sind int 318
 Wild 319
 Trippa alla romana 331
 Das Wildschwein, König der Toskana 335
 Coratella di abbacchio con i carciofi 345
 Bollito misto 360
 Frittate 362
 Coda alla vaccinara 378
 Auf die Hand 383

GENÜSE

Minestrone 24
 Tomatenliebe 28
 Tomatensauce alla casa 29
 Tomaten 30
 Tomaten konservieren 32
 Kürbis: Voll im Fleisch 50
 Insalata caprese 95
 Bagna cauda 101
 Artischocken 102
 Schock, Schock, Artischocke 104
 Putarelle alla romana 133
 Gemüsesiegen in Essig 144
 Suppe & Co. 148
 Bittere Salate 178
 Caponata 225
 Zucchini 238
 Pilze 244
 Fenchel 258
 Insalata russa 259
 Auberginen 270
 Parmigiana di melanzane 278
 Zwiebeln 294
 Torrei di patate 295
 Pasteten & Quiches 337
 Kohl & Co. 338
 Weiße Trüffel: Piemonteseer Gold 348
 Paprikaschoten 357
 Chili-schoten 363
 Agretti 383

WURST UND SCHINKEN

Speckige Kunst 72
 Lardo di Colombara 74
 Mortadella 166
 Salumi 310
 Salce 336
 Schinkenkrug 313
 Streichwurst 353

SÜSSIGKEITEN

Laktosegenuss 115
 Kekse 160
 Gaudium 188
 Confettura 213
 Haselnuss als Aufstrich 250
 Bonbons 288
 Tortone 328

KAFFEE

Caffetiera 26
 Caffè al bar 66
 Erfolg durch Ersetzen 75
Il caffè eine Religion 80
 Espressoemaschinen 91
 Caffè in cucina 196
 Café mit Geschichte 269

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 277
 Fußballgourmets 148
 Kochen mit dem Fernsehen 373

KUNST UND KULTUR

Mit dem Krimi zu Tisch 83
 Zu Tisch bei der Mafia 27

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



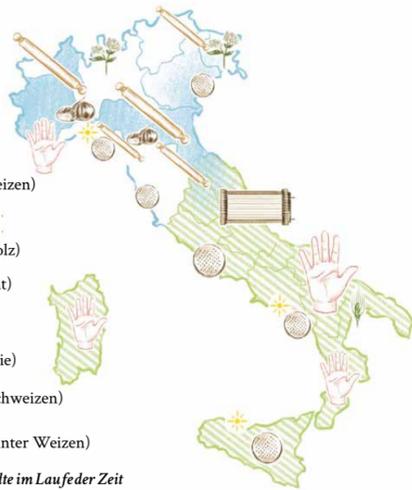
Gusti e condimenti – Aromaten

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



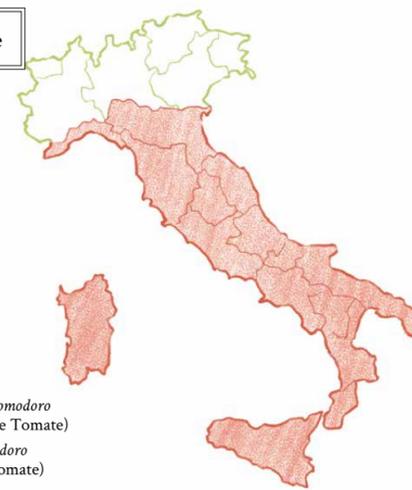
Pasta – Nudeln

- 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

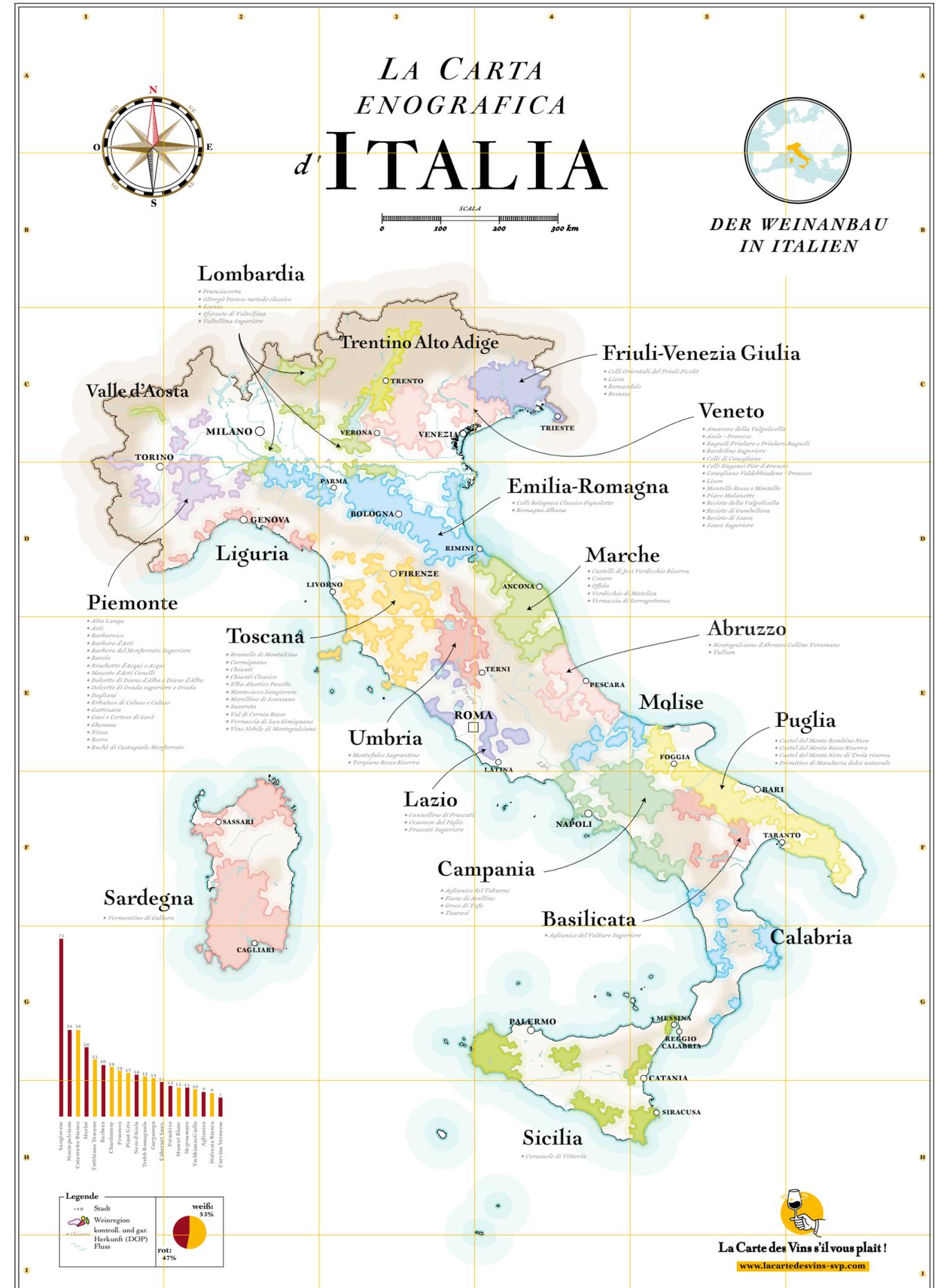
- Italia bianca – senza pomodoro (weißes Italien – ohne Tomate)
- Italia rossa – con pomodoro (rotes Italien – mit Tomate)



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

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

REGIONALES

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

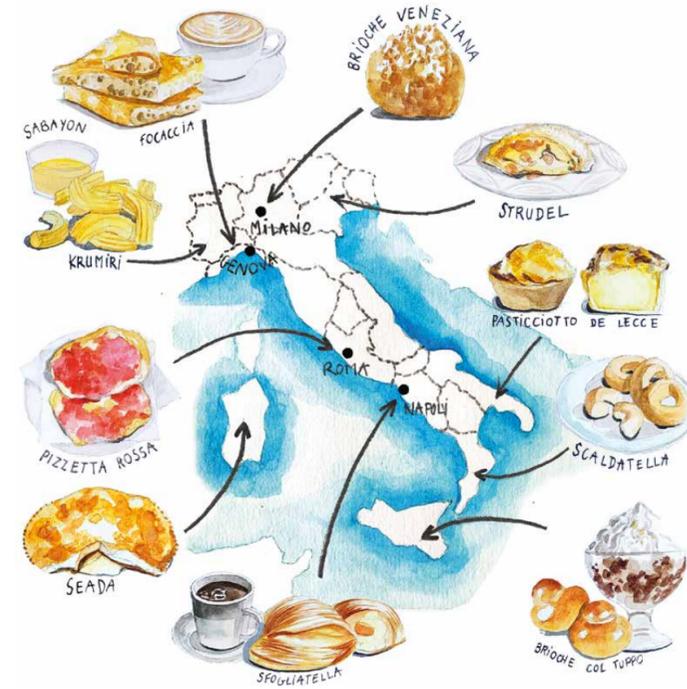
MARTINA LIVERANI

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
Scaldatele (oder *scaddateddi*), ein brezelähnliches Kreuzkümmelgebäck

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

• 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.«

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 Gewohnheit 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

»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

WEITERE ZUTATEN: Mehl, Eier und *grana padano*
SERVIERT MIT: Champignons oder weißen Trüffel
mit den Händen oder mithilfe einer *rigagnocchi* 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 *casera*)
geformt mithilfe eines Löffels

WEITERE ZUTATEN: Eier, mit oder ohne Kartoffeln, Mehl
SERVIERT MIT: Butter und Salbei oder mit geräucherter *ricotta*
geformt mithilfe eines Löffels oder mit *rigagnocchi*

DI ZUCCA
NORDITALIEN



KÜRBIS



WEITERE ZUTATEN: Eier, Mehl und Frischkäse *tumin dal Mel*
SERVIERT MIT: Butter und *parmigiano*
mit den Händen geformt

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

DI PATATE CRUDE
TRENTINO



RAVIOLES DELLA VAL VARAITA
PIEMONTE



OSSOLANI
PIEMONTE



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

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, 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: 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

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



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.

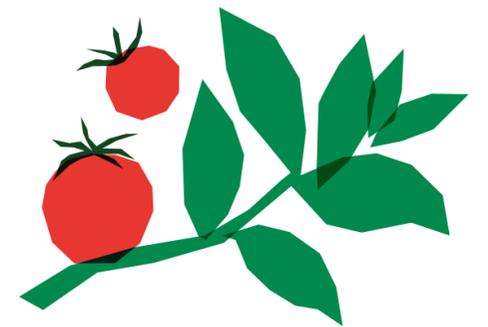
Minestra riscaldata: »aufgewärmte Suppe«, romantische Beziehung, die nach einer Trennung wieder »aufgewärmt« wird.

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.

SEHE 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

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

