

Italienische Rezepte

Zu den Italienischen Rezepten:

<u>Antipasti</u>	<u>Funghi Trifolati</u>	<u>Ossobuco</u>
<u>Arrabiata</u>	<u>Gnocchi</u>	<u>Panna Cotta</u>
<u>Baguettescheiben mit Pest und Tomaten</u>	<u>Insalata Caprese Tomaten-Mozarella</u>	<u>Pinkheartpizza</u>
<u>Brotfladen mit Gorgonzola</u>	<u>Insalata Caprese</u>	<u>Polenta</u>
<u>Brotfladen mit Mozzarella</u>	<u>Italian-Sandwich</u>	<u>Rindercarpaccio mit Meerretich</u>
<u>Brotfladen mit Tomaten und Knoblauch</u>	<u>Italienischer Nudelsalat</u>	<u>Risotto alla Milanese</u>
<u>Brotfladen mit Ziegenkäse</u>	<u>Italienischer Salat nach Art des Hauses</u>	<u>Risotto Grundrezept</u>
<u>Brotfladen mit Zwiebeln und Zucchini</u>	<u>Italienischer Salat</u>	<u>Saltimbocca alla Romana</u>
<u>Bruschetta</u>	<u>Italienischer Sauerbraten</u>	<u>Saltimbocco</u>
<u>Bucatini-all-amatriciana</u>	<u>Kabeljautörtchen auf venez. Gemüse und Asti-d-o-c-g-Rosinen</u>	<u>Schinken mit Feigen</u>
<u>Champignonsalat</u>	<u>Kabfleischragout</u>	<u>Spargelrisotto</u>
<u>Ciabatta</u>	<u>Kartoffelpizza mit Schafskäse</u>	<u>Spinat-italienische Art</u>
<u>Combinazione</u>	<u>Klassisches Pesto</u>	<u>Steinpilz-Champignonsalat</u>
<u>Crostata mit Frühlingszwiebeln</u>	<u>Kuchen-pikant mit Anchovis</u>	<u>Sugo Finto</u>
<u>Crostata mit Lauch</u>	<u>Kutteln-italienisch</u>	<u>Tiramisu mit Eierlikör</u>

<u>Crostata mit Schinken und Zwiebeln</u>	<u>Kutteln alla Fiorentina</u>	<u>Tortellini Basisrezept</u>
<u>Crostata mit Schinken</u>	<u>Lasagne</u>	<u>Zucchiniomelett aus der Toskana</u>
<u>Frittelle mit Anchovis</u>	<u>Lasagne mit Spinat</u>	
<u>Frittelle mit Bel Paese</u>	<u>Linguine mit Oliven Pesto</u>	
<u>Frittelle mit Fontina</u>	<u>Linguine mit Pesto Rosso auf Paprikabasis</u>	
<u>Frittelle mit Gemüse</u>	<u>Linguine mit Pesto Rosso</u>	
<u>Frittelle mit Mozzarella</u>	<u>Linguine mit Pesto-sizilianisch</u>	<u>Minestrone</u>

Die italienische Küche als solches gibt es noch garnicht so lange. Als Gründer gilt Pellegrino Artusi, der 1891 nicht lange nach Gründung des italienischen Staates, ein Kochbuch der verschiedenen italienischen Provinzen verfasst und damit nicht unerheblich zur Identifikation des Volkes mit seinem italienischen Staat beitrug. Pasta, Risotto und Pizza. Was täten wir ohne Italien? Woher nähmen wir die vielen guten Rezepte und Kochideen? Was wären wir bloß ohne Italien? Die italienische Küche ist sehr weitläufig und hat mittlerweile ganz Deutschland erobert. Anfang der 50ziger Jahre eröffneten die ersten Pizzerias in Deutschland und zu Beginn der 70iger Jahre war der Siegeszug der Pizza in die deutsche Küche durch Einführung der Tiefkühlpizza nicht mehr aufzuhalten. Besser noch schmeckt eine selbstgemachte Pizza und die Zubereitung ist überhaupt nicht schwer:

Für den Pizza Grundteig brauchen Sie folgende Zutaten: 500 g

Mehl (Type 405)

10 g frische Hefe

8 EL Olivenöl

250 ml lauwarmes Wasser

8 – 10 g Salz

1 Prise Pfeffer Als erstes müssen Sie die Hefe im Wasser auflösen und dann zum Mehl zufügen, danach sofort Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben und entweder mit dem Mixer (bitte Knethaken verwenden) oder mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen und dann schön dünn ausrollen. Sie können den Teig auch am Vorabend in Ruhe vorbereiten, dann haben Sie am nächsten Tag mittags weniger Stress. Der Teig hält sich im Kühlschrank auch einige Tage. Den ausgerollten Teig dünn mit Tomatensauce ausstreichen oder mit dünn geschnittenen Tomatenscheiben belegen. Danach kommt der Käse dran, meist werden geriebener Gouda oder dünne Mozzarellascheiben benutzt, Sie können aber im Prinzip jede Käsesorte die sie mögen verwenden. Jetzt können Sie weitere Zutaten nach Wahl nehmen wie Salami, Thunfisch, Bolognese Sauce und vieles Andere. Zum Abschluss mit etwas Olivenöl beträufeln und dann bei größtmöglicher Hitze im vorgeheizten Backofen einige Minuten backen (ca. 10 Minuten, am besten immer überprüfen). Damit der Pizzateig auch im Backofen gelingt bitte den Teig möglichst dünn belegen, sonst wird der Teig nicht gleichmäßig gar. Spaghetti Al olio Eines der bekanntesten und dennoch sehr einfachen zuzubereitenden Pastagerichte sind Spaghetti Al olio. Dazu werden Spaghetti in Wasser gekocht. In der Zwischenzeit wird kaltgepresstes Olivenöl kurz mit Knoblauch erhitzt. Wenn die Nudeln al dente sind, werden sie abgeseiht und im warmen Olivenöl, welches mit dem Knoblauch versetzt ist, geschwenkt. Danach können die Nudeln serviert werden.

Risotto mit Valpolicella, Salsiccia und Kaneel

Zutaten:

200 g Risottoreis

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

4 Salsicce

100 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano

1 Bd. grob zerhackte glatte Petersilie

2 kleine Stangen Kaneel (Zimt), 1 getrocknete kleine Chili-Schote

Butter, Olio Extra Vergine

Salz, Pfeffer

ca. 100 ml Valpolicella Classico

Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe, selbstverständlich aus eigener Herstellung

Die geschälten und grob zerkleinerten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anrösten, so dass sie leicht Farbe bekommen. Den Reis und die Chili-Schote hinzufügen, gut durchrühren, leicht salzen und mit dem Valpolicella ablöschen. Einkochen lassen. Danach mit immer soviel lauwärmer Brühe aufgießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Rühren, rühren, rühren, wieder einkochen lassen und mit Brühe auffüllen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Reiskörner von außen weich sind aber innen noch Biss haben.

Während der Reis vor sich hinköchelt, die Salsiccia (grobe, frische Schweinewurst aus Italien) von der Pelle befreien, grob zerkleinern und zusammen mit dem Kaneel in einer Pfanne bei sanfter Hitze braten. Das Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen und den Kaneel entfernen.

Wenn der Reis fast gar ist, die Chili-Schote entfernen (sehr wichtig, sonst hat irgendwer seine „scharfe Freude“ an dem Essen), die Wurst, die Petersilie, den Parmigiano und ein Stück Butter unterrühren und abschmecken. Vielleicht noch ein wenig Salz, etwas Valpolicella, eine Prise Zimt...

Im Gegensatz zu sonst sollte dieses Risotto eine mehr trockene Konsistenz haben.

Zu diesem kräftigem, aromatischem Risotto passt natürlich auch ein Amarone della Valpolicella vorzüglich.

Ein Rezept aus dem Hause [Lunaris](#), kreiert von Thorsten Garbers