

Presseinformation

Slow Food Editore

Ricette di Osterie d'Italia

Die besten Rezepte aus Italiens Regionen

Hallwag Verlag München

464 Seiten

Format 18,5 x 24,2 cm

Hardcover

€(D) 24,90 / €(A) 25,60 / sFr 42,90

ISBN 978-3-8338-2137-0

Erscheinungstermin: September 2010



Die besten Rezepte echter italienischer Regionalküche

Die italienische Küche gibt es genau genommen gar nicht. Sie besteht aus einer Vielzahl von Regionalküchen, die sich oft sogar von einem Ort zum nächsten unterscheiden. Italienreisende, die diese traditionellen, zum Teil nur innerhalb einer Familie bewahrten Küchenschätze probieren möchten, werden am ehesten in den sogenannten Osterie fündig, die eben jene, ursprüngliche Kochtradition hochhalten. 630 Rezepte solch überlieferter, authentischer Gerichte bietet das bei Hallwag erschienene **Ricette di Osterie d'Italia** von Slow Food Editore erstmals auch in deutscher Sprache.

Zusammengestellt im Sinne der Slow Food-Philosophie versammelt das Kochbuch auf über 460 Seiten leichte wie anspruchsvolle, bekannte wie fast vergessene Gerichte aus sämtlichen Regionen Italiens. Da gibt es zum Beispiel "Canederli con finferli" (Pfifferlingsknödel), die der Leser vielleicht während seines letzten Südtirol-Urlaub schon einmal gekostet hat. Oder "Peperonata" (Geschmorte Paprikaschoten), ein Gericht aus der Emilia, das aber heute in vielen Varianten in ganz Italien verbreitet ist. Ob „Reh in Teroldego-Sauce“, „Lammkeule mit Radicchio aus Treviso“, „Lachsforelle mit Mandeln“ oder „Schwertfisch mit Zitrusfrüchten und Pistazien“, das Buch bietet einen Querschnitt durch die Küchen der italienischen Osterien von heute. Ein Extra-Kapitel „Saucen, Pestos und Eingemachtes“ hält von „Senfsauce mit Früchten nach Art von Cremona“ bis „Pesto nach Art von Pantelleria“ Grundrezepte bereit, die sowohl Fleischgerichte wie auch Pasta begleiten. Und da auch bei dieser Rezeptsammlung die Desserts nicht fehlen dürfen, hat der Leser angefangen bei „Esskastanienpüree mit Schokoladenguss“ über „Frischkäse mit Weinschaum und Torrone“ bis hin zu „Ricottakuchen mit Limoncello“ die Qual der Wahl.

Unter Verwendung natürlicher, regionaltypischer Produkte haben erfahrene Köche und Wirte italienischer Osterien die Speisen überliefert und rezeptiert. Informative Kommentare zum Ursprung sowie unterhaltsame Anekdoten ergänzen die Rezepte und machen die Sammlung zu einem unverzichtbaren Kompendium für alle Liebhaber der authentischen italienischen Küche.