

# Inhalt

---

## 6 Warenkunde

### 8 Historisches

Wissenswertes über den Werdegang der Nudel. Ihre Herkunft und Verbreitung über Jahrhunderte und Kontinente hinweg.

### 12 Ernährungsphysiologische Daten

Infos zu Energie-, Vitamin- und Mineralstoffgehalt von Teigwaren. Nudeln als gesunder Kohlenhydratlieferant.

### 16 Ausgangsprodukte für Teigwaren

Grundzutaten für Pasta & Co: die wichtigsten Getreidearten und Mehlsorten, Eier, Wasser, aber auch Kartoffel und Brot als Basis für Knödel.

### 26 Getrocknete Pasta

Produktinformation und Einkaufshilfe rund um »Pasta secca«: mit einer Übersicht über Formen und Farben, aber auch Vollkornprodukte. Außerdem Infos zu Teigblättern aus aller Welt zum Füllen & Formen.

### 40 Für die Nudelküche

Produkte rund um Pasta, Gnocchi & Knödel: von Ölen, Fetten über Tomaten, Tomatenprodukte und Kräuter für perfekte Saucen bis hin zu Oliven, Kapern & Pilzen. Auch würziger Käse darf hier nicht fehlen, ebenso wenig wie die wichtigsten Zutaten und Würzmittel für die asiatische Nudel-Küche.

## 62 Küchenpraxis

### 64 Nudelteige selbst gemacht

Grundteige in unterschiedlicher Zusammensetzung. Außerdem Nudelteige aus Vollkorn, Mais, Kastanie und Buchweizen. Farbliche und geschmackliche Akzente bringen Spinatmatte, Kräuter, Chilis, Pilze & Co.

### 76 Nudelteig ausrollen, schneiden, formen & garen

Mit der richtigen Technik kein Problem – so entstehen Ravioli, Tortellini, Cannelloni & Co. im Handumdrehen. Al dente gekocht – ein echter Genuss!

### 96 Spezialitäten

Jede Gegend hat etwas zu bieten: von Spätzle und Schupfnudeln, über Gnocchi aus Kartoffelteig oder Polenta bis hin zu zahlreichen Knödelvariationen.

### 116 Geräte & Hilfsmittel

Unentbehrliche Gerätschaften für die Teigwarenherstellung.

# 120 Rezepte

## 120 Pesto, Sugo & andere Saucen

|     |                                    |     |                               |
|-----|------------------------------------|-----|-------------------------------|
| 122 | Selbst hergestellte Brühen & Fonds | 130 | Weiße Saucen mit Käse & Rahm  |
| 126 | Tomatensaucen                      | 132 | Pesto-Variationen             |
| 128 | Ragù alla bolognese                | 136 | Pasta-Saucen mit Fonds & Sugh |

## 140 Nudel- & Nockerlsuppen

|     |                                    |     |                                |
|-----|------------------------------------|-----|--------------------------------|
| 142 | Klare Suppen mit delikater Einlage | 146 | Deftig-kräftig: Bohneneintöpfe |
| 144 | Nudelsuppen mit Fond & Gemüse      | 148 | Asiatische Suppen              |

## 150 Käse, Kräuter, Pilze & Gemüse

|     |                                 |     |                                |
|-----|---------------------------------|-----|--------------------------------|
| 152 | Bucatini aus dem Käselaib       | 156 | Spezialitäten der Alpenregion  |
| 154 | Variationen mit Käse & Kräutern | 160 | Mit Pilzen und feinen Trüffeln |

## 164 Fisch & Meeresfrüchte

|     |                                   |     |                                      |
|-----|-----------------------------------|-----|--------------------------------------|
| 166 | Pasta mit Tun- & anderem Fisch    | 174 | Vom Feinsten: Krustentiere & Trüffel |
| 170 | Nudeln mit Muscheln, Scampi & Co. | 176 | Asiatisch inspiriert                 |

## 178 Fleisch, Wild & Geflügel

|     |                                   |     |                                      |
|-----|-----------------------------------|-----|--------------------------------------|
| 180 | Spaghetti: einfach, aber gut      | 188 | Pasta mit Wildschwein & Reh          |
| 182 | Mit Stubenküken, Fasan & Wachteln | 190 | Asiatisches mit Glas- und Eiernudeln |
| 186 | Kalbsbries: mal lauwarm, mal heiß | 192 | Pikant mariniert und im Wok gebraten |

## 194 Gefüllt & aus dem Ofen

|     |                                   |     |  |
|-----|-----------------------------------|-----|--|
| 196 | Ravioli – vegetarisch gefüllt     | 204 | Krapfen, Strudel & Aufläufe              |
| 198 | Tortelli & Agnolotti mit Fleisch  | 208 | Frittiert: Hähnchen- und Frühlingsrollen |
| 200 | Teigtäschchen & Ravioli-Verwandte | 210 | Cannelloni & Lasagne                     |

## 214 Gnocchi, Nockerl & Knödel

|     |                                  |     |                             |
|-----|----------------------------------|-----|-----------------------------|
| 216 | Kürbis- und Kartoffelgnocchi     | 220 | Herhaftes aus Südtirol      |
| 218 | Schwarzbrodknödel mit Räucheraal | 222 | Deftige Knödelspezialitäten |

## 224 Süßes mit Nudeln & Polenta

|     |                                   |     |                          |
|-----|-----------------------------------|-----|--------------------------|
| 226 | Kartoffelbaumkuchen               | 230 | Süße Polenta & Ravioli   |
| 228 | Teigtäschchen & -blätter mit Obst | 232 | Rote Ravioli mit Ricotta |

234 Register – Warenkunde, Küchenpraxis sowie sämtliche Rezepte auf einen Blick

238 Glossar – küchentechnische Fachbegriffe von Anschwitzen bis Ziselieren

240 Impressum