

# 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 Spinatmasse, 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.

## **1 2 0    Rezepte**

### **1 2 0    Pesto, Sugo & andere Saucen**

- |       |                                    |       |                                |
|-------|------------------------------------|-------|--------------------------------|
| 1 2 2 | Selbst hergestellte Brühen & Fonds | 1 3 0 | Weißer Saucen mit Käse & Rahm  |
| 1 2 6 | Tomatensaucen                      | 1 3 2 | Pesto-Variationen              |
| 1 2 8 | Ragù alla bolognese                | 1 3 6 | Pasta-Saucen mit Fonds & Sughì |

### **1 4 0    Nudel- & Nockerlsuppen**

- |       |                                    |       |                                |
|-------|------------------------------------|-------|--------------------------------|
| 1 4 2 | Klare Suppen mit delikater Einlage | 1 4 6 | Deftig-kräftig: Bohneneintöpfe |
| 1 4 4 | Nudelsuppen mit Fond & Gemüse      | 1 4 8 | Asiatische Suppen              |

### **1 5 0    Käse, Kräuter, Pilze & Gemüse**

- |       |                                 |       |                                |
|-------|---------------------------------|-------|--------------------------------|
| 1 5 2 | Bucatini aus dem Käselaib       | 1 5 6 | Spezialitäten der Alpenregion  |
| 1 5 4 | Variationen mit Käse & Kräutern | 1 6 0 | Mit Pilzen und feinen Trüffeln |

### **1 6 4    Fisch & Meeresfrüchte**

- |       |                                   |       |                                      |
|-------|-----------------------------------|-------|--------------------------------------|
| 1 6 6 | Pasta mit Tun- & anderem Fisch    | 1 7 4 | Vom Feinsten: Krustentiere & Trüffel |
| 1 7 0 | Nudeln mit Muscheln, Scampi & Co. | 1 7 6 | Asiatisch inspiriert                 |

### **1 7 8    Fleisch, Wild & Geflügel**

- |       |                                   |       |                                      |
|-------|-----------------------------------|-------|--------------------------------------|
| 1 8 0 | Spaghetti: einfach, aber gut      | 1 8 8 | Pasta mit Wildschwein & Reh          |
| 1 8 2 | Mit Stubenküken, Fasan & Wachteln | 1 9 0 | Asiatisches mit Glas- und Eiernudeln |
| 1 8 6 | Kalbsbries: mal lauwarm, mal heiß | 1 9 2 | Pikant mariniert und im Wok gebraten |

### **1 9 4    Gefüllt & aus dem Ofen**

- |       |                                   |       |  |
|-------|-----------------------------------|-------|--|
| 1 9 6 | Ravioli – vegetarisch gefüllt     | 2 0 4 | Krapfen, Strudel & Aufläufe              |
| 1 9 8 | Tortelli & Agnolotti mit Fleisch  | 2 0 8 | Frittiert: Hähnchen- und Frühlingsrollen |
| 2 0 0 | Teigtäschchen & Ravioli-Verwandte | 2 1 0 | Cannelloni & Lasagne                     |

### **2 1 4    Gnocchi, Nockerl & Knödel**

- |       |                                  |       |                             |
|-------|----------------------------------|-------|-----------------------------|
| 2 1 6 | Kürbis- und Kartoffelgnocchi     | 2 2 0 | Herzhaftes aus Südtirol     |
| 2 1 8 | Schwarzbrotknödel mit Räucheraal | 2 2 2 | Deftige Knödelspezialitäten |

### **2 2 4    Süßes mit Nudeln & Polenta**

- |       |                                   |       |                          |
|-------|-----------------------------------|-------|--------------------------|
| 2 2 6 | Kartoffelbaumkuchen               | 2 3 0 | Süße Polenta & Ravioli   |
| 2 2 8 | Teigtäschchen & -blätter mit Obst | 2 3 2 | Rote Ravioli mit Ricotta |

- |       |   |
|-------|---|
| 2 3 4 | Register – Warenkunde, Küchenpraxis sowie sämtliche Rezepte auf einen Blick |
| 2 3 8 | Glossar – küchentechnische Fachbegriffe von Anschwitzen bis Ziselieren      |
| 2 4 0 | Impressum   |