



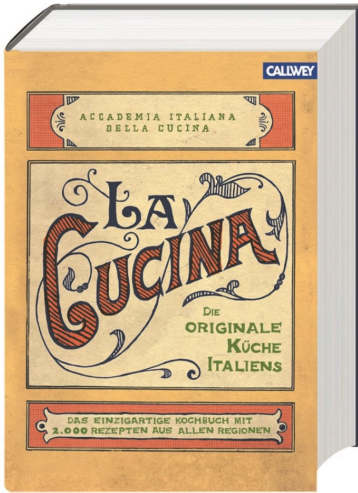
Mamma mia! Von meinem Versuch, ein süßes Grießbrot nach „La Cucina“ zu backen

Description

Heute stelle ich Euch ein Rezept aus der Bibel vor. Also nicht aus der richtigen Bibel. Sondern aus der italienischen Käsebibel „[La Cucina – Die originale Küche Italiens: Das einzigartige Kochbuch mit 2.000 Rezepten aus allen Regionen](#)“. Das mit der Bibel war jedenfalls meine erste Assoziation, als der ca. 2 kg (!) schwere Schinken hier im Schokohimmel eintraf (danke, lieber Paketbote!). Der [Callwey Verlag](#) war so nett, mir das Buch zur Verfügung zu stellen. Wahrscheinlich wäre ich die nächsten Jahre meines Lebens gut beschäftigt, wenn ich auch nur einen Bruchteil der Rezepte ausprobieren würde. Aber irgendwo muss man mal einen Anfang machen, und ich habe mich für ein süßes Grießbrot (Pan di atri) aus der Abruzzen-Region entschieden. Mit den Mandeln im Teig passt es auch super zu Ostern. Leider habe ich es optisch ziemlich verhasen, aber lest selbst...



Versunkenes Pan di atri
☺



SÄ¼Äÿes Grießbrot mit Mandeln



Mandeln und Grieß ergeben eine
Zitate Leckerei

6 Eier, getrennt // 150 g Zucker // 150 g Grieß // $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver // 150 g ungeschälte Mandeln, fein gehackt // Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Grieß und Backpulver in die Mischung sieben. Die Eiweiße zu sehr steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Die gehackten Mandeln einrieseln lassen und den Zitronensaft hinzufügen. Den Teig zu einem Laib formen und im Ofen etwa 40 Minuten backen.

→ So viel zur Theorie! Praktisch habe ich mich (jedenfalls meiner Erinnerung nach) genau an die Anweisungen gehalten, was einen einen megafluffigen Teig ergeben hat. Daraus einen Laib formen? Wie das, liebe italienische Mamas? Ich habe ihn stattdessen in eine Kastenform gefüllt, die war am schnellsten greifbar. Und dann ab in den Ofen und mal ganz optimistisch gucken, was passiert. Eine Zeit lang sah es ganz gut aus. Dann habe ich die Küche für fünf Minuten verlassen und zack, als ich wiederkam, war das ganze schöne Grießbrot eingesunken. Was in der Zwischenzeit passiert ist, weiß ich nicht. Es muss irgendwas mit den Eiern zu tun haben. Als wären Eigelb und Grieß nach unten gesunken. Soviel zur missratenen Optik. Trotzdem war das Ganze „voll lecker“ (Zitat Mitesser – kann ich bestätigen) TM, .

Und was gibt es noch über „La Cucina“ zu sagen? Tja, es erschließt einen wirklich – im positiven Sinne! Dass die italienische Küche wahnsinnig vielfältig ist, merkt man spätestens, wenn man dieses Buch zur Hand nimmt (wenn man es denn liest und kein Krafttraining damit macht). Die Experten der Accademia Italiana della Cucina haben über 2.000 (!) Rezepte aus allen 20 Regionen

Italiens zusammengetragen. Ein einzelner Autor hätte das gar nicht leisten können, denn jeder Landesteil hat seine eigenen Spezialitäten und Traditionen, Küchengeheimnisse und Familienrezepte. Dieses Buch ist eine absolute Fundgrube! Ihr findet die Hauptkategorien „Antipasti, Pizza & Saucen“, „Suppen“, „Pasta, Polenta & Reis“, „Fisch“, „Fleisch & Geflügel“, „Gemüse“, „Käse“ und „Desserts“. Mein Pan di atri stammt natürlich aus dem letzten Kapitel ööö .

Am Anfang erläutert ein Glossar die wichtigsten Begriffe und Lebensmittel, am Ende helfen Rezept-, Zutaten- und Regionenregister bei der Orientierung. Zwischendurch ist immer wieder Wissenswertes zu lokalen Traditionen eingestreut. Schön finde ich, dass auch bei den Gerichten selber häufig dabei steht, zu welchen Anlässen sie serviert werden. Wer auf der Suche nach einem Kochbuch für authentische italienische Küche ist, wird mit diesem Wälzer garantiert glücklich. Für alle, die sich gern über schöne Fotos ihre Inspirationen holen, ist es eher nicht die richtige Wahl. Klar, Bilder hätten den Umfang des Buches ins Unermessliche gesteigert; deswegen ist es konsequent, darauf zu verzichten. Aber ja, sie fehlen ein bisschen ööö . Ein hübsches Detail sind die drei farbigen Lesebändchen (grün, weiß und rot – was sonst?).

Was mir bei den Backrezepten noch aufgefallen ist: Manchmal fehlen nähere Informationen zu Backformen und -größen. Insgesamt sind die Rezeptbeschreibungen sehr knapp gehalten und durch die Kürze manchmal nicht ganz präzise. Mich verwirrt so etwas leicht, weil ich deutsche Rezeptangaben gewohnt bin, die genau vorgeben, ob man eine 20 cm- oder eine 28-cm-Springform benutzen soll. Aber die „La Cucina“-Experten gehen wohl davon aus, dass ein Hobby-Bäcker so etwas intuitiv weiß ööö . Und vielleicht ist genau das auch der Sinn der Sache: Einfach mal „aus der Hüfte heraus“ kochen und backen, sich nicht sklavisch an Vorgaben halten – genauso entstehen doch die sagenumwobenen Familienrezepte, oder? Einer fügt eben hier noch eine Prise XY hinzu, der andere hat Küchentrick 17 auf Lager...

Klare Kaufempfehlung also an alle, die sich ein absolutes Standardwerk zur vielfältigen italienischen Küche und all ihren regionalen Besonderheiten wünschen. Leute, die mehr nach Optik gehen oder es rezepttechnisch ganz genau wissen wollen, werden vielleicht mit etwas schlankeren Büchern glücklicher. „La Cucina“ hat rund 960 (!) Seiten und ist für 39,95 € zu haben.

Category

1. Brot & Brötchen
2. Kuchen
3. Produkttests & Buchrezensionen

Tags

1. Buchrezension
2. Grieß
3. Kuchen
4. Mandeln
5. süßes Brot
6. Zitrone

Date Created

21. April 2014

Author

schokohimmel
