

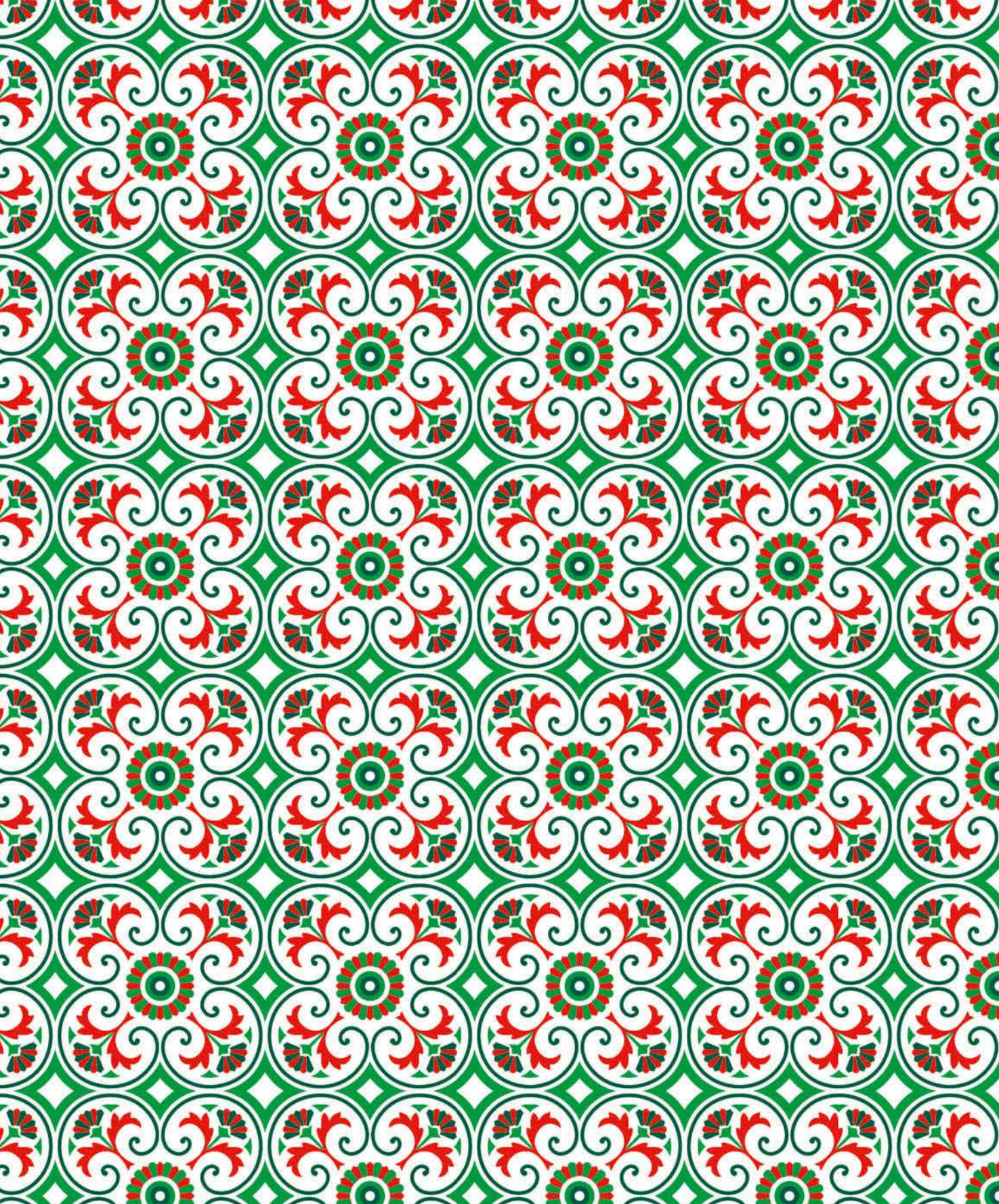
A color photograph of Sophia Loren in a kitchen. She is smiling and looking towards the camera. She is wearing a brown long-sleeved shirt with blue accents on the shoulders and a blue apron. She is leaning over a kitchen counter, using a wooden rolling pin to roll out a piece of dough. To her left is a white container with a red lid. To her right is a white bowl containing some ingredients. In the background, there is a white stove with four burners and a tiled wall.

Sophia
Loren

IN CUCINA CON AMORE

Rezepte für die italienische Seele

Gräfe und Unzer



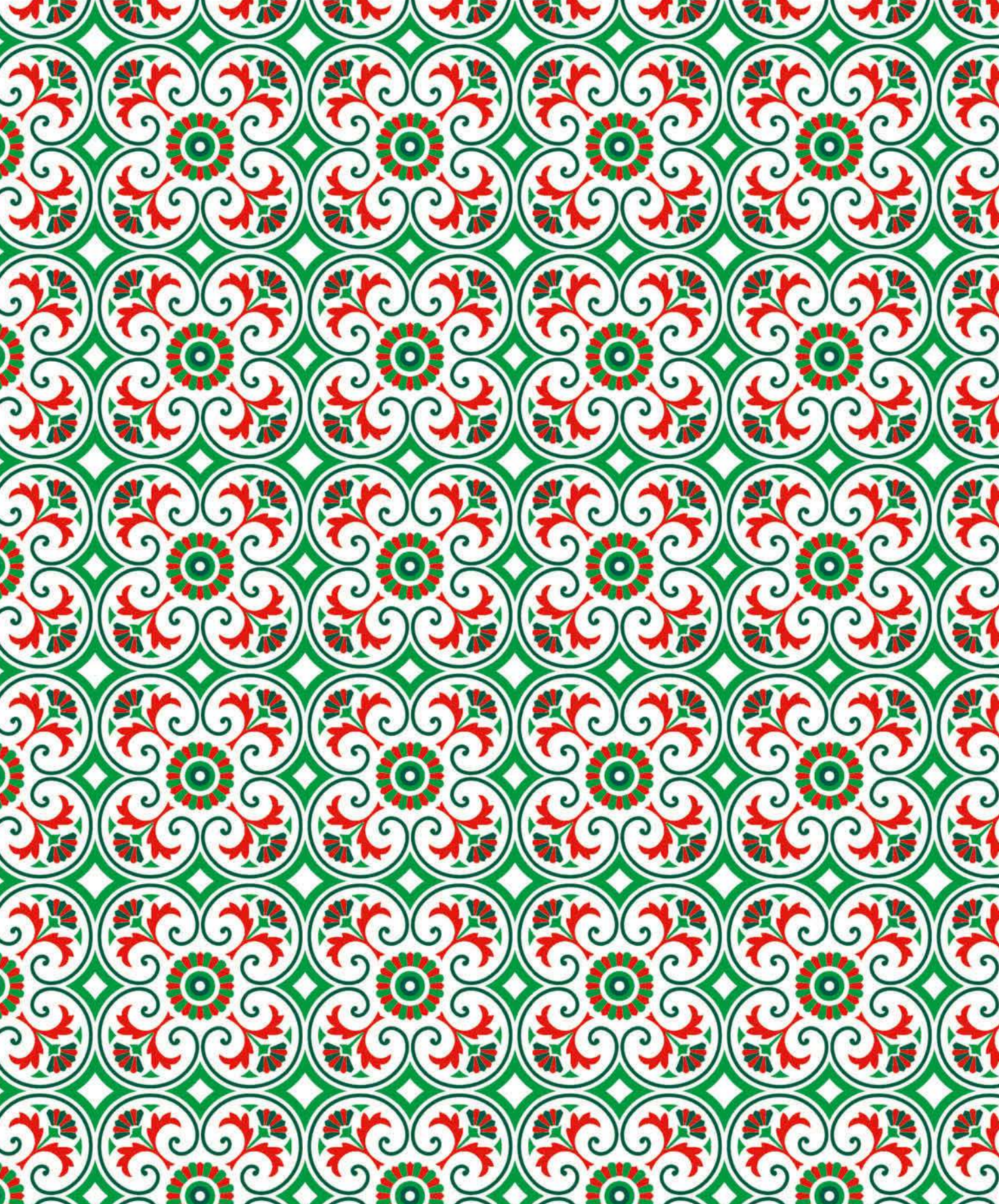


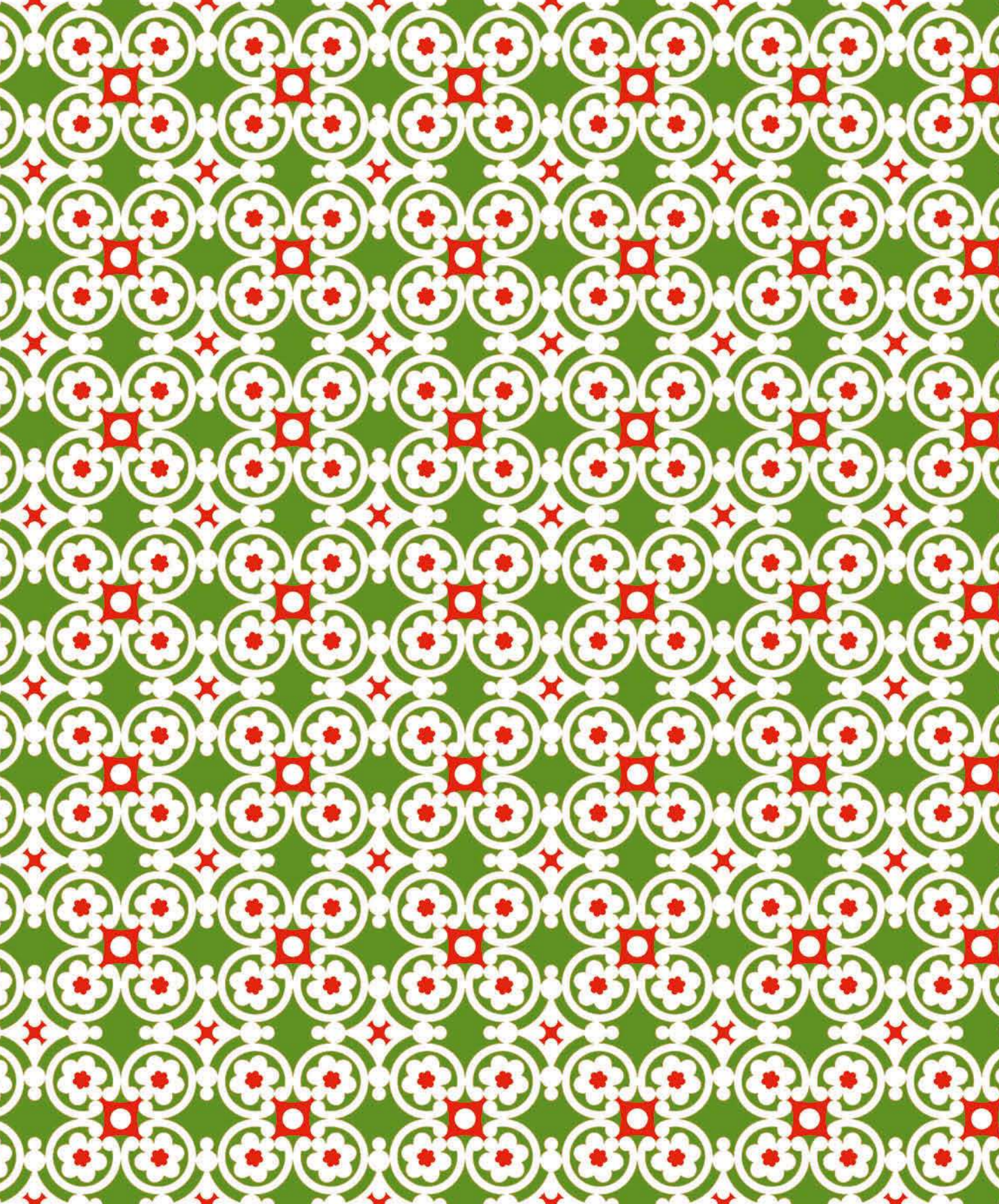
Inhaltsverzeichnis

<i>Einführung</i>	10
<i>Vorwort</i>	12
<i>Antipasti und Partygerichte</i>	15
<i>Der Gast ist König</i>	34
<i>Pastagerichte</i>	37
<i>Die acht goldenen Regeln für die Zubereitung von Pastagerichten</i>	38
<i>Unverfälschte Speisen und Fantasie</i>	60
<i>Selbst gemachte Pasta</i>	63
<i>Über das Rauchen bei Tisch</i>	78
<i>Reisgerichte</i>	81
<i>Warum immer mit Messer und Gabel?</i>	90
<i>Suppen</i>	93
<i>Essenseinladungen im großen Kreis</i>	102
<i>Pizzas</i>	105



<i>Das Auge isst mit</i>	114
<i>Polenta</i>	117
<i>Ein Wort zu den Weinen</i>	124
<i>Fischgerichte</i>	129
<i>Ein unvergesslicher Geschmack</i>	144
<i>Fleischgerichte</i>	147
<i>Geflügel- und Wildgerichte</i>	187
<i>Männer an den Herd!</i>	212
<i>Eierspeisen und Gemüsegerichte</i>	215
<i>Süßes und Gebäck</i>	243
<i>Mein Mann ist ein »involtino«</i>	262
<i>Bildlegenden</i>	264
<i>Rezeptregister</i>	268





Selbst gemachte Pasta

Auch in Italien gibt es ein Gebiet, auf dem vor allem die Frauen brillieren, und das ist das weite Feld der Fettuccine, der Lasagne, Tagliatelle und Pappardelle. Kurz, das der hausgemachten Pasta, die weitaus älter und – wenn man so will – festlicher ist als die getrockneten Vermicelli, Bucatini und Spaghetti. Allerdings muss man sich ordentlich anstrengen, um das Mehl und die Eier, aus denen sie seit Urzeiten hergestellt wird (auch wenn man den Teig am Anfang vermutlich lediglich aus Mehl und Wasser hergestellt hat und die Eier erst später dazukamen), zu einem homogenen Teig zu verarbeiten. Und es ist historisch belegt, dass es die Neapolitaner waren, die den Römern in der Antike die Pastaherstellung beibrachten. Und seitdem genießt eine Frau, die es versteht, eine Pasta nach allen Regeln der Kunst zuzubereiten, höchstes Ansehen.



Pizza mit Mozzarella und Anchovis

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN • Pizzateig (siehe Pizza napoletana, S. 106) • 1 Mozzarella • Anchovisfilets • Öl zum Backen

Diese Pizza, die man in Italien auch »la sfiziosa« – die Leckere – nennt, wird wie eine Calzone zusammengeklappt. Den Teig wie auf S. 106 beschrieben aus Mehl, Salz, Hefe und Wasser herstellen. Während er geht, den Belag vorbereiten und auf verschiedene Teller verteilen: den Mozzarella in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden, die Anchovis gut abspülen und klein schneiden. Mit den Händen kleine Stücke vom Teig abreißen und zu Scheiben flach drücken. Auf einer Seite einige Mozzarella- und Anchovisstückchen verteilen, die unbelegte Teighälfte darüberklappen und am Rand gut andrücken und die Pizzas auf beiden Seiten in der Pfanne in reichlich heißem Öl schön goldbraun und knusprig backen.

Kleine Pizzas mit Wurst

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN • Pizzateig (siehe Pizza napoletana, S. 106) • 2–3 Würste • etwa 300 g Ricotta • 1 Eigelb Öl zum Backen

Auch bei diesen Pizzas, die gewöhnlich etwas kleiner sind, wird der Teig genauso hergestellt und gebacken wie bei der Pizza napoletana, lediglich der Belag ist anders. Er kann entweder nur aus – mehr oder weniger pikanten – Wurststückchen bestehen oder aus Wurststückchen und zerkrümeltem oder mit Eigelb verrührtem Ricotta.

SCHWIERIGKEITSGRAD
Mittel

ZUBEREITUNGSZEIT
über 1 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD
Mittel

ZUBEREITUNGSZEIT
über 1 Stunde




Männer an den Herd!

»Liebe geht durch den Magen« – diese Weisheit gab noch bis vor wenigen Jahren jede Mutter ihrer Tochter neben vielen anderen guten Ratschlägen vor der Heirat mit auf den Weg. Und die besorgte Mutter tat dies in der Überzeugung, dass der beste Weg, einen Mann fest an sich zu binden, für eine gute Ehefrau darin bestand, ihn immer wieder mit besonderen Leckerbissen zu verwöhnen und dass sich Probleme und eheliche Konflikte am besten »über den Gaumen und den Magen« lösen ließen.

Eine Auffassung, die heute dank der neuen, liberaleren Denkweise, die in den modernen Ehen Einzug gehalten hat, zum Glück überholt ist. Und doch hat diese Weisheit ihre Gültigkeit nicht ganz verloren, nur dass man sie heute auf beide Ehepartner anwenden kann. Das heißt, auch der Mann kann seine Frau heute mit Leckerbissen verwöhnen, um ihr seine Zuneigung zu zeigen, um ein Missverständnis auszuräumen oder einen ehelichen Konflikt aus der Welt zu schaffen. Dass der Mann – und das sogar mit Freude – zum Kochlöffel greifen und voller Stolz ein gelungenes Essen präsentieren kann, ist eine schöne Vorstellung.

Die Ehemänner »alten Schlages«, die nichts dazugelernt haben und die die Tatsache, dass heute auch viele Frauen einem Beruf nachgehen und sich in allen



sozialen und gesellschaftlichen Belangen engagieren, einfach ignorieren, werden sehr wahrscheinlich mit Missfallen, wenn nicht gar mit Empörung auf meine Ausführungen reagieren. Wie – werden sie sagen – ein Mann mit Schürze am Herd, genau wie eine Hausfrau? Diese Männer, an denen die gesellschaftliche Entwicklung vorbeigegangen zu sein scheint, sind es, denen man diese – nennen wir es kulinarische – Therapie verordnen müsste. Denn angesichts einer solchen Einstellung zu Ehe und Familie dürften sie ein gewaltiges Problem haben.

Und genau diese Ehemänner, die sich nach wie vor weigern zu akzeptieren, dass sich die Rolle der Frau gewandelt hat, möchte ich einladen, in diesem Buch zu schmökern und meine Rezepte auszuprobieren. Ich bin überzeugt, sie werden mir dafür dankbar sein.

Natürlicherweise werden es vor allem Frauen sein, die mein Buch zur Hand nehmen, und ihnen möchte ich sagen: Kochen muss Freude machen und darf nicht zur lästigen Routine werden. Und das wird Ihnen gelingen, wenn Sie stolz darauf sind, etwas gekocht zu haben, wofür Sie von Ihrem Mann und auch von Ihren Kindern Lob ernten. Glauben Sie mir: Sie werden sich auf diese Weise so manchen Gang zum Psychiater ersparen.



*"Alles, was Sie sehen,
verdanke ich Spaghetti."*

Aus ihrer Leidenschaft für die italienische Küche hat die große Sophia Loren nie ein Geheimnis gemacht. Dass sie aber nicht nur gerne isst, sondern auch voller Hingabe kocht, beweist sie in diesem Kochbuch.

Ganz nebenbei verrät sie ihre Küchengeheimnisse und erzählt von kleinen Dinnerpartys mit großen Hollywoodstars.

www.graefundunzer-verlag.de

WG 453 Allgemeine Kochbücher

ISBN 978-3-8338-3941-2



€ 24,90 [D]

€ 25,60 [A]