

NICOLE RICHTER

DAS ITALIEN- KULINARIK- EINMALEINS

GLOSSAR

italienischer
Lebensmittel
aus dem Supermarkt
und aus Rezepten



Lieber Genussmensch!

Ein kluger Mensch hat einmal gesagt: **Jeder braucht seinen Süden.** Dem ist wenig hinzuzufügen. Vielleicht doch: Am besten jeden Tag. Zumindest einen Hauch davon! Für die kleinen **Freuden des Alltags** taugt oft schon ein Blick ins Kochbuch – und wir wissen, heute gibt es Italienisch!

Beim Einkaufen am Markt oder im **Supermarkt** finden wir mittlerweile selbst in naher Umgebung eine reiche Auswahl an köstlichen italienischen Produkten. Kein Wunder: Die **Cucina italiana** ist die beliebteste Küche der Welt! Und der Einkauf in einem italienischen Laden fühlt sich an wie ein kurzer Ausflug ins „Paradies“ der guten und hochwertigen Lebensmittel.

In Kochbüchern, Magazinen und Blogs sind italienische **Rezepte** mit ihren typischen Zutaten seit Ewigkeiten der Renner – und Ausdruck der Italienliebe auch in den eigenen vier Wänden.

Aber irgendwie fragt man sich dann doch: **Was ist das wirklich? Was ist der Unterschied? Was ist da drin?** Hier gibt es einen schnellen Überblick, damit der Genuss auf Italienisch ganz einfach zum „Dolce Vita“ wird.

Viel Spaß beim Gustieren!


Nicole





Das Italien-Kulinarik-Einmaleins



Italienisch	Deutsch	Genuss-Notizen
acciughe	Sardellen, Anchovis	
affettato	Aufschnitt	
affettati misti	gemischter Aufschnitt, mit Schinken, Salami, Prosciutto crudo, Käse etc.	
affumicato	geräuchert	
amaretti	kleine Makronen mit dem typischen Bittermandelgeschmack, oft zu oder in Desserts	
antipasto freddo / caldo	Vorspeise kalt / warm	
biscotti	trockene Kekse	
bollicine	„Sprudel“ (Überbegriff für Schaumweine aller Art)	
branzino	Wolfsbarsch	
brioche (oder cornetto)	Kipferl/Hörnchen aus Blätterteig zum Frühstück	
bruschetta	große geröstete Weißbrotscheiben, mit Knoblauch eingerieben und mit rohen Tomatenwürfeln, Olivenöl, Salz und Basilikum belegt	
burger	Patty, Hamburgerlaibchen	
burrata	Pasta-Filata-Käse (s. Mozzarella) mit zusätzlichem Sahnekern	
carne	Fleisch	
cicoria	Zichorienart (Zubereitung ähnlich Mangold)	





Das Italien-Kulinarik-Einmaleins



Italienisch	Deutsch	Genuss-Notizen
cime di rapa	Stängelkohl (z. B. für Pasta, Pizza oder als Beilage)	
cozze	Miesmuscheln	
crepelle	pikant gefüllte Palatschinken/Pfannkuchen, überbacken	
crostini	Croutons	
crostino	getoastete Weißbrotscheibe mit kreativem Belag	
cucina casalinga	Hausmannskost	
DOC (Denominazione di origine controllata) bzw. DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)	Kontrollierte Ursprungsbezeichnung bzw. kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung. Qualitätssiegel für italienische Weine.	
dolci	Süßspeisen, Desserts	
enoteca	Vinothek	
formaggio	Käse	
frittata	in der Pfanne oder im Rohr zubereitetes Omelett, kalt oder warm	
frizzante	Perlwein	
gamberi	Garnelen	
guanciale	Wangenspeck (z. B. für Pasta alla carbonara)	
lardo	weicher, hoher weißer Rückenspeck (luftgetrocknet)	
latticini	Milchprodukte	





Das Italien-Kulinarik-Einmaleins



Italienisch	Deutsch	Genuss-Notizen
limone	Zitrone	
limoncello	aromatischer Zitronenlikör, ursprünglich aus Süditalien	
maiale	Schwein	
manzo	Rind	
mazzancolle	autochthone Garnelenart in der Adria	
mozzarella	Frischkäse nach der Pasta-Filata-Methode hergestellt (Käseteig wird zu langen Fäden gezogen)	
mozzarella di bufala	Mozzarella aus Wasserbüffelmilch, traditionell aus der Region Kampanien	
orata	Goldbrasse	
orzo	Gerste	
orzotto	cremig gekochte Gerste (wie Risotto)	
pancetta	Bauchspeck (roh oder luftgetrocknet)	
panna da cucina	Obers / Sahne, ultrahoherhitzt und dickflüssig	
Parmigiano reggiano / Grana padano	Berühmte Hartkäse aus Rohmilch. Grana wird aus teilentrahmter Milch hergestellt, daher etwas magerer, aber weniger geschmacksintensiv.	
passata di pomodoro	Tomatenpüree, ganz fein	
pasta trafilata al bronzo	über Bronzematrizen gezogene Pasta, mit rauerer Oberfläche	





Das Italien-Kulinarik-Einmaleins



Italienisch	Deutsch	Genuss-Notizen
pecorino	verschiedene Arten von Hartkäse aus Schafrohmilch	
pesce	Fisch	
pesto	Paste. Von <i>pestare</i> : mörsern, zerstoßen. Nicht nur aus Basilikum, auch aus Rucola, getrockneten Tomaten, Pistazien. Für Pastagerichte, als Brotbelag.	
pollo	Huhn	
polpa di pomodoro	Tomatenpüree, leicht stückig	
prosciutto cotto	gekochter Schinken	
prosciutto crudo	Rohschinken (nur luftgetrocknet, nicht geräuchert)	
puntarelle	Zichorienart mit spargelähnlichen Trieben im Inneren, roh für Salat, meist als Beilage oder für Pasta	
ragù	Pastasauce mit Fleisch	
ricotta	Milchprodukt, erinnert an Topfen/Quark	
rombo	Steinbutt	
salame	Salami	
salsa di pomodoro	Tomatensauce, oft mit Gewürzen	
salsiccia	rohe Wurst, zum Braten im Ganzen bzw. in Scheiben geschnitten, oder das Wurstbrät als Bestandteil eines Sugos	
salumi	Wurstwaren	
sarde, sardoni	Sardinen	





Das Italien-Kulinarik-Einmaleins



Italienisch	Deutsch	Genuss-Notizen
sardoni in savor/saor	Sardinen süßsauer mariniert, mit Zwiebeln, Essig, Pinienkernen und Rosinen, kalt serviert	
savoardi	große weiche Biskotten (z. B. für Tiramisù)	
silene , auch: sclopit (in Friaul-Julisch Venetien)	Leimkraut, im Frühling vor der Blüte, auch aus Kulturen. Für Suppen, in Crespelle, Frittata, Ravioli, Orzotto etc.	
sgombri	Makrelen	
soppressa	eine Art große Salami	
speck	Rohschinken, geräuchert	
spumante	Sekt (in Charmat- oder Champagner-Methode hergestellt)	
stracchino	Frischkäse, zum Bestreichen, Überbacken, für Füllungen	
stuzzichini	Häppchen, Snacks, Imbiss	
svizzera	faschiertes Laibchen, Frikadelle	
Taleggio	weicher Schnittkäse, z. B. für Risotto oder Pasta	
tartina	belegtes Weißbrot, kalt	
tonno	Thunfisch	
vitello	Kalb	
vitello tonnato	bekanntes Gericht: dünn geschnittene, kalte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce bedeckt	
vongole	Venusmuscheln	

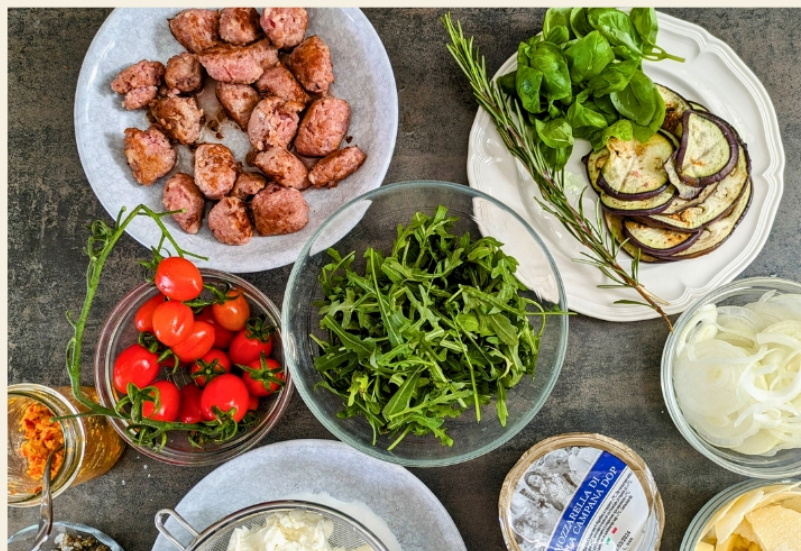




Alpen-Adria
Genusskultur

evviva

NICOLE
RICHTER



Impressum

Texte und Fotos: © Nicole Richter
Alle Rechte vorbehalten.

www.nicolerichter.eu

