



.....

WURSTWAREN G.U. UND G.G.A.:

Tradition und Kreativität in der Küche

.....



Originelle Rezepte mit Wurstwaren
g.U. und **g.g.A.**, unter der Leitung der
„Kochschule Sale&Pepe“



mipaaaf
 Ministero delle
 politiche agricole
 alimentari e forestali

Finanziert mit dem Beitrag des
 Mipaaaf, Ministerialverordnung
 DM82337 vom 22.11.2018



WURSTWAREN G.U. UND G.G.A.:

Tradition und Kreativität in der Küche



16 Rezepte, welche den Wurstwaren g.U. und g.g.A. gewidmet sind, ein kulinarischer Pfad durch Tradition und Phantasie, mit der Zusammenarbeit der "Kochschule Sale&Pepe".

	Speck Alto Adige g.g.A.	seite 2		Bresaola della Valtellina g.g.A.	seite 6		Capocollo di Calabria g.U.	seite 10		Salame Felino g.g.A.	seite 14
	Mortadella Bologna g.g.A.	3		Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.	7		Prosciutto di San Daniele g.U.	11		Cotechino Modena g.g.A.	15
	Culatello di Zibello g.U.	4		Prosciutto Toscano g.U.	8		Salame Brianza g.U.	12		Prosciutto di Carpegna g.U.	16
	Prosciutto di Modena g.U.	5		Salame di Varzi g.U.	9		Coppa di Parma g.g.A.	13		Pancetta Piacentina g.U.	17

Risotto mit **SPECK ALTO ADIGE g.g.A.** und Mele Alto Adige



Mit seinem speziellen, leicht würzigen und gleichzeitig sanften Geschmack, ist der Speck Alto Adige g.g.A. bestens geeignet, um den Risotto mit Äpfeln aus Südtirol zu verfeinern.

Speck Alto Adige g.g.A.

Speck gehört zu Südtirol wie die Berge, die Äpfel und der Wein. Der Speck Alto Adige g.g.A. ist einzigartig, genauso wie die Art und Weise, wie er hergestellt wird, und zwar nach einer alten Regel: "wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft". Es werden zwei Techniken vereint, welche den Geschmack einzigartig machen: eine leichte Räucherung mit gering harzhaltigen Holzsorten und einer langsamen Trocknung. Das unverwechselbare und typisch gewürzte Aroma stammt aus der gekonnten Verwendung von Salz, Pfeffer und einer Mischung von Gewürzen, die vom Rezept des einzelnen Herstellers abhängen (Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholder, Rosmarin).



www.speck.it

Ingredients for 4 people

- 350 g Carnaroli-Reis
- 80 g Speck Alto Adige g.g.A.
- ein Gala-Apfel
- eine Schalotte
- 40 g Butter
- 3 Löffel Apfelessig
- 1,5 lt Brühe
- 4 Löffel geriebener
- Parmesan-Käse
- Pfeffer
- Zitronensaft

How to make it:

1. 30 g Butter in einem flachen Topf schmelzen lassen und die dünn geschnittene Schalotte dämpfen. Den Reis hinzufügen und unter Rühren einige Minuten tosten. Den Apfelessig hinzufügen und verdunsten lassen, dann nach und nach jeweils eine Kelle kochende Brühe hinzufügen, bis diese vollständig aufgesogen ist.
2. Den Apfel waschen, mit der Schale in der Mitte durchschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Zunächst in sehr dünne Scheiben schneiden, dann in Stäbchen und schließlich in Würfel. In eine Tasse legen und den Zitronensaft hinzufügen, damit sie nicht braun werden. Den Speck Alto Adige g.g.A. in kleine Streifen schneiden und 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zum Reis hinzufügen.
3. Kurz bevor der Reis vom Herd genommen wird, die Apfelwürfel, die restliche Butter und den Parmesan-Käse hinzufügen. Vermischen und mit Pfeffer würzen. Den Teller mit zwei Apfelscheiben, einigen Stäbchen des Speck Alto Adige g.g.A. und einem letzten Hauch Pfeffer dekorieren.

Falsches Sushi nach Art der Emilia Romagna mit **MORTADELLA BOLOGNA g.g.A.**



Mortadella Bologna g.g.A.

Die Mortadella Bologna, so wie sie wir heute kennen, stammt aus dem Jahr 1661, als der Farnese-Kardinal ein Verbot der Produktion anordnete. Die Mortadella Bologna g.g.A. hat eine ovale oder zylindrische Form, die Oberfläche ist leuchtend rosa und samtartig, der Duft aromatisch; der Geschmack ist typisch und sanft. Die Zusammensetzung besteht aus ausgewählten Fleischsorten und kleinen Fettstückchen vom Schweinehals. Das Produkt wird in Darmhüllen verschiedener Größen gefüllt und zugebunden. Daraufhin wird die Mortadella in eigens dafür hergestellten Öfen bei trockener Luft gegart; die Garung nimmt wenige Stunden bis einige Tage in Anspruch; schließlich wird die Mortadella kalt abgedusht.



www.mortadellabologna.com

Zutaten für 4 Personen

- 180 g Crescenza
- 100 g geriebener Grana Padano
- 2 Scheiben Mortadella Bologna g.g.A.
- Zerkleinerte Pistazien
- Balsamessig (nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Die Crescenza mit dem geriebenen Grana Padano verarbeiten und gut vermischen. Die zirka 1,5 mm dicken Scheiben Mortadella Bologna g.g.A. getrennt voneinander auf einem Anrichte-Teller ausbreiten. Jede Scheibe mit der Käsecreme bestreichen und einzeln aufrollen.
2. Die Enden leicht abschneiden, um eine Zylinderform zu erhalten, dann nochmals in jeweils vier gleiche Teile durchschneiden.
3. Die Zylinder auf einen Anrichte-Teller legen und oben mit den zerkleinerten Pistazien dekorieren. Es ist möglich, Balsamessig darüber zu geben, um dem Gericht einen süß-sauren Geschmack zu verleihen.

Ein einfaches, aber leckeres Gericht.

CULATELLO DI ZIBELLO g.U. mit Micca-Brot, aromatisierter Butter und in Essig eingelegtes Gemüse



Culatello di Zibello g.U.

Die erste Zitierung des Culatello finden wir im Jahre 1735 in einem Dokument der Gemeinde Parma. Die Kunst der Produktion des Culatello di Zibello wird seit Generationen weitergegeben und beinhaltet die Geschichte eines Ortes, der Tradition der Landsleute und des Klimas. Der Culatello di Zibello ist eine Wurstware mit typischer Birnenform, mit Zwirn verbunden, die eine Art großmaschigen Netzes bilden. Beim Schneiden finden wir eine gleichmäßige, rote Färbung wieder, mit weißem Fett. Der Duft ist intensiv und typisch, der Geschmack unverwechselbar, süß und sanft.



www.consorziodelculatellodizibello.com

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Culatello di Zibello g.U.
- Micca-Brot
- In Essig eingelegtes Gemüse
- Nach Geschmack: mit Rosmarin aromatisierte Butter

Zubereitung:

1. Die Scheiben Culatello di Zibello g.U. auf einem Anrichterteller oder Teller verteilen und mit hausgemachtem, in Essig eingelegtem Gemüse anrichten (kleine Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen, Sellerie). Das ideale Brot zu dem Culatello di Zibello g.U. ist das traditionelle "Micca-Brot", wohlriechend und aus Weichweizen hergestellt; nach Belieben kann es mit Rosmarin-Butter aromatisiert werden.
2. Die Rosmarin-Butter mit 100 g Alpenbutter und Rosmarin-Nadeln zubereiten. Die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen, das entstehende Wasser abtropfen, die Rosmarin-Nadeln hinzufügen und zirka 15 Minuten ziehen lassen.
3. Das Gemisch durch ein grobmaschiges Sieb fließen lassen, um die Rosmarin-Nadeln zu entfernen, dann die noch flüssige Butter in eine kleine Schüssel geben. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Eine Verbindung, die es ermöglicht, das Produkt pur zu genießen, um den Geschmack zu würdigen und hervorzuheben.

Schmale Bandnudeln mit **PROSCIUTTO DI MODENA g.U.**, Bottarga, Zitrone



Prosciutto di Modena g.U.

Die ersten Dokumente, in denen von Prosciutto di Modena die Rede ist, stammen aus der Epoche der Kelten, welche die Kunst der Fleischkonservierung mit Salz einführten, sowie aus der Epoche der Römer, die es liebten, Spanferkel, Schinken und Wurst zu essen. Der Prosciutto di Modena hat eine typische Birnenform mit einem durchschnittlichen Gewicht von 8 - 10 kg. Beim Schneiden finden wir eine lebendig rote Färbung wieder. Der Duft ist extrem angenehm, intensiv, aber niemals zu stark. Der süße Geschmack ist vollmundig und niemals salzig.



www.consorzioprosciuttomodena.it

Ingredients for 4 people

- 400 g frische, schmale Eier-Bandnudeln
- 40 g Butter
- 600 ml Gemüsebrühe
- Salz nach Belieben
- ½ Zitrone, nur die Schale
- 60 g frische Bottarga
- Pfeffer nach Belieben
- 120 g Prosciutto di Modena g.U.

Zubereitung:

1. Den Schinken in kleine Streifen schneiden und beiseite legen. Die Brühe zum Kochen bringen und bereit halten.
2. Die Bandnudeln in eine hohe Pfanne geben und die Pasta beginnt zu kochen. Bei mittlerer Flamme zwei Kellen kochende Brühe hinzufügen und die Bandnudeln umrühren. Wenn die Brühe verdunstet ist, nach und nach weitere Brühe hinzugeben, salzen und darauf achten, dass keine Flüssigkeit in der Pfanne zurückbleibt.
3. Butter und die Zitronenschale hinzufügen, danach die frisch geriebene Bottarga, Pfeffer und den in dünne Streifen geschnittenen Prosciutto di Modena g.U. beimengen.
4. Sofort servieren, die Bandnudeln auf einem Teller anrichten, zur Dekoration ein paar Schinkenstreifen und ein wenig geriebene Bottarga hinzufügen.

Um dem "klassischen" Nudelgericht Bandnudeln mit Bottarga und Zitrone Originalität zu verleihen, kannst Du es mit kleingeschnittenem Prosciutto di Modena g.U. abrunden. Sein süßer und intensiver Duft, sowie der würzige, aber nicht salzige Geschmack, wird für einen unerwarteten Touch sorgen. Ein Gericht, das nach Sommer schmeckt!

“Tortellini” aus **BRESAOLA DELLA VALTELLINA g.g.A.**, gefüllt mit Gemüse und Aroma von wildem Fenchel



Eine Idee, welche durch Geschmack und Anblick erfreut!

Bresaola Valtellina g.g.A.

Dieser kalorienarme Schinken mit hohem Proteingehalt wird ausschließlich aus den besten Rinderschinken hergestellt (meistens wird die Hüftspitze verwendet). Der typische Produktionsort der Bresaola della Valtellina g.g.A. ist im Innenland der Provinz Sondrio in der Lombardei. Der Schinken hat eine gleichmäßig rote Farbe, der Duft ist leicht aromatisch, der Geschmack angenehm und leicht deftig.



www.bresaolavaltellina.it

Zutaten für 4 Personen

- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 150 g Robiola
- Wilder Fenchel
- Natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- 12 Scheiben Bresaola della Valtellina g.g.A.

Zubereitung:

1. Das Gemüse säubern, waschen und fein reiben.
2. Einige Minuten in einer Pfanne mit ein wenig nativem Olivenöl anbraten, salzen. In einer Terrine das Gemüse mit der Robiola vermengen, gut vermischen und mit Pfeffer würzen.
3. Das Gemisch in einen Spritzbeutel füllen und eine Spitze von zirka 1 cm Durchmesser abschneiden. Die Scheiben Bresaola della Valtellina g.g.A. auf einen Anrichte-Teller legen, auf die Mitte der Scheiben eine nussgroße Menge der Mischung auftupfen, dann jede Scheibe wie eine Tortellini verschließen.
4. Etwa 12 Tortellini formen, welche zum Aperitif serviert werden können. Perfekt auch zu Spargelspitzen.

Erbsencreme mit milden Schafskäse-Raspeln und **SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA g.U.**



Ein Aufeinandertreffen von Geschmäckern,
welche sich auf wundersame Weise ergänzen.

Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.

Die Salamini Italiani alla Cacciatora sind getrocknete, kleine Würstchen (zwischen 200 und 350 g), mit einer leicht gebogenen Form, kompakt und nicht elastisch; beim Schneiden bilden sich rubinrote Scheiben mit gut verteilten Fettkörnchen. Es werden nur ausgewählte Schweinefleisch-Stücke verwendet, sowie Salz, Pfeffer und eine Prise Knoblauch. Die Salame Cacciatora Italiano beinhaltet die richtige Menge Fett, welches für Energie und edle Proteine sorgt, und sind reich an Aminosäuren.



www.salamecacciatore.it

Zutaten für 4 Personen

- 200 g frische, dampfgegarnte Erbsen
- 1 Schalotte
- Natives Olivenöl extra
- Nach belieben weißer Pfeffer und Salz
- 40 g milder, leicht getrockneter Schafskäse
- 8 Scheiben Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.

Zubereitung:

1. Die frischen Erbsen zirka 20 Minuten lang kochen. Die Schalotte so lange dünsten, bis sie durchsichtig wird, dann die Erbsen hinzufügen und abschmecken.
2. PALLES in einem Mixer füllen und während des Mixens langsam einen Löffel natives Olivenöl extra hinzufügen, bis eine samtartige Emulsion entsteht. Sollte die Zusammensetzung zu dickflüssig sein, ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.
3. Die Erbsencreme ist – noch lauwarm in einer Terrine mit dem in dünne Raspeln geschnittenen Schafskäse und geriebenem Pfeffer serviert – ideal, um den milden Geschmack der Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. hervorzuheben und um einen Hauch knusprigen Geschmack hinzuzufügen.
4. Alles mit Carasau-Brot genießen.

Schmale Bandnudeln mit Wirsingkohl und feinen Streifen **PROSCIUTTO TOSCANO g.U.**



Ein idealer Vorschlag, um den Geschmack des Prosciutto Toscano g.U. hervorzuheben: mit einer Sauce aus Wirsing und Kartoffeln gekochte Pasta.

Prosciutto Toscano g.U.

Der Prosciutto Toscano hat eine lange Tradition, welche bis zur Zeit der Medici zurückreicht. Die traditionelle Produktionstechnik und das Klima der Umgebung machen den Prosciutto Toscano einzigartig: Dank der gemäßigten Winde des Innenlands und des Meeres ist diese Region besonders geeignet, um den Schinken trocknen zu lassen. Er hat eine rundliche, oben bogenförmige Form und unterscheidet sich durch die Bedeckung des ganzen Produkts mit schwarzem Pfeffer. Die Farbe der Schinkenscheibe reicht von kräftig rot bis hellrot und weist wenig Fett auf.



www.prosciuttotoscano.com

Zutaten für 4 Personen

- 320 g Bandnudeln
- 1 mittlere, gelbe Kartoffel
- ½ weiße Zwiebel
- ¼ Wirsingkopf
- 1 Sellerie-Herzstück
- Natives Olivenöl extra
- Salz
- Mit der Pfeffermühle gemahlener schwarzer Pfeffer
- Getrockneter, toskanischer Schafskäse
- 100 g in Streifen geschnittener Prosciutto Toscano g.U.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und schälen, anschließend in Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel und den Wirsing in sehr dünne Julienne schneiden. Die inneren Fäden des Selleries entfernen und diesen in Scheiben schneiden.
3. Ein wenig Öl in eine Kasserolle geben, zunächst die Zwiebel und den Sellerie anbraten, dann den Wirsing und anschließend die Kartoffeln hinzufügen. Nachdem das gesamte Gemüse angebraten worden ist, die Brühe hinzufügen und zirka 20 Minuten kochen. Alles pürieren und so lange kochen, bis eine Creme entsteht, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Bandnudeln hinzugeben und direkt in der Wirsingcreme kochen, dabei bis zur Garung Brühe hinzufügen.
5. Mit ein wenig Öl, dem toskanischen Schafskäse und den in dünne Streifen geschnittenen Prosciutto Toscano g.U. verrühren.

SALAME DI VARZI g.U. und Polenta-Knoschen mit Lattich-Creme



Salame di Varzi g.U.

Die Tradition lehrt uns, dass bereits die Langobarden, welche sich oberhalb des Flusses Po in den Hügeln rund um Pavia ansiedelten, Salami als Lebensmittel liebten, wenn sie migrierten, dies sowohl aufgrund der Tatsache, dass sie haltbar war, als auch Dank der enthaltenen Nährstoffe. Die Salame di Varzi wird aus gehacktem Schweinefleisch mit Meersalz, Pfefferkörnern und Knoblauchaufguss in Rotwein hergestellt. Gemäß der Tradition muss man die Scheiben dick und quer schneiden, wie das "Mundstück einer Klarinette", damit die charakteristische, nicht runde Form zustande kommt. Die Konsistenz ist weich, die Farbe kräftig rot. Der Geschmack ist traditionell süß und sanft, besonders raffiniert aufgrund der langen Trocknung.



www.consorziovarzi.it

Zutaten für 4 Personen

- 300 g weißes Maismehl
- 1,2 lt Wasser
- 12 Scheiben Salame di Varzi g.U.
- Ungefähr zehn äußere Lattich-Blätter
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 40 g gereifter Schafskäse
- Nach Belieben natives Olivenöl extra
- Nach Belieben naturbelassenes Salz

Zubereitung:

1. Das Wasser in einem Kessel zum Kochen bringen und salzen, das weiße Polenta-Mehl mit dem Schneebesen unter Rühren kochen. Circa 50 Minuten unter Rühren kochen.
2. In der Zwischenzeit die Lattich-Blätter waschen und gut trocken. Die Blätter in einem Mixer zerkleinern und die Pinienkerne, sowie den geriebenen Schafskäse und einer Prise Salz hinzufügen. Etwas Öl hinzufügen und alles mixen, bis sich ein nahezu glattes, weiches Pesto bildet.
3. Mit zwei Löffeln die Polenta-Klößchen formen und auf die Mitte des Tellers legen, einen Teelöffel Creme darüber gießen und das Ganze mit den Scheiben des Salame di Varzi g.U. anrichten.

Dank seines süßen und sanften Geschmacks und dem wohlriechenden und charakteristischen Aroma passt der Salame di Varzi g.U. perfekt zur Polenta und Lattich-Creme.

Pitta mit Sardellen, CAPOCOLLO DI CALABRIA g.U. und Caciocavallo



Dank der delikaten Schärfe vereint sich der Capocollo di Calabria g.U. perfekt mit dem Caciocavallo und dem Sardellen-Filet. In einer sehr warmen Pitta, einfach aber sehr geschmackvoll.

Capocollo di Calabria g.U.

Die Produktion der Wurstwaren in Kalabrien reicht höchstwahrscheinlich bis in die Zeiten der griechischen Besiedlung der Küsten des Ionischen Meeres zurück. Der Capocollo di Calabria g.U. hat eine Zylinderform, ist mit einer natürlichen Hülle versehen und wird mit einem Zwirn zusammengebunden. Er ist rosafarben oder rot, mehr oder weniger intensiv, sein Geschmack ist sanft und wird mit der Trocknung immer feiner.



www.consorziosalumidicalabrig.U.it

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Manitoba-Mehl
- 150 g Hartweizen-Mehl
- 1 Löffel Zucker
- 8 Sardellen-Filets
- 12 g Bierhefe
- 250 g Caciocavallo
- 250 g Capocollo di Calabria g.U.
- Nach Belieben grobes Salz und natives Olivenöl extra

Zubereitung:

1. Die Hefe in 40 ml lauwarmem Wasser und einer Prise Zucker auflösen und einige Minuten aktivieren. Die zwei Mehlsorten mit dem übrigen Zucker und eine Prise Salz vermischen. 200 ml lauwarmes Wasser und die Hefe hinzufügen, dann energisch kneten, bis ein glatter und elastischer Teig entsteht. In eine Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und für 2-3 Stunden aufgehen lassen. Mit den Fingerspitzen den Teig leicht kneifen, um etwas Luft entweichen zu lassen und in zirka 8 gleiche Stücke teilen.
2. Den Teig mit den Händen ausbreiten und zu einem Kreis von zirka 12 cm Durchmesser formen; auf 4 Kreise die Mitte mit zerkleinerten Sardellen und Caciocavallo in Würfeln belegen, die restlichen 4 Teigkreise darauflegen und die Ränder gut verschließen. Mit ein wenig Olivenöl und einer Prise zerstoßenem groben Salz würzen.
3. Eine beschichtete Pfanne mit niedrigem Rand anwärmen, ein wenig natives Olivenöl extra hinzufügen und die Pitta pro Seite 3-4 Minuten garen. Die noch warmen Pitta mit dünnen Scheiben von Capocollo di Calabria g.U. belegen.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE g.U.

pur genießen mit...



Prosciutto di San Daniele g.U.

Die Produktion des Schinken Prosciutto di San Daniele begrenzt sich auf das Gebiet der Ortschaft San Daniele del, im Zentrum der Region Friaul-Julisch Venetien. Zur Zubereitung werden frische italienische Schweineschenkel getrocknet und die typische Markenbezeichnung der Unternehmensgemeinschaft auf die Schwarte gebrannt, zudem ist das Produkt außer an der typischen Gitarrenform daran zu erkennen, dass das Spitzbein am Produkt gelassen wird. Das Aroma ist delikat und nimmt bei längerer Trocknung einen markanteren Geschmack an.



www.prosciuttosandaniele.it

Zutaten für 4 Personen

- *Typisch friaulisches Brot mit Rosinen oder Nussbrot*
- *100 g frische Käsesorten*
- *100 g getrocknete Käsesorten*
- *12 Scheiben Prosciutto di San Daniele g.U.*
- *Auswahl an frischem Obst, nach Geschmack*

Zubereitung:

- 1.** Die dünnen Scheiben des Prosciutto di San Daniele g.U. auf einem Teller anrichten.
- 2.** Den Teller mit den Käsesorten anreichern (je nach Geschmack frisch oder getrocknet). Mit in Scheiben und/oder Würfeln geschnittenem Saisonobst dekorieren und eine Auswahl an Brotsorten dazustellen, wie zum Beispiel das typische friaulische Brot mit Rosinen oder Nussbrot, um nochmals den Geschmackskontrast der verschiedenen Zutaten zu unterstreichen.

Der Prosciutto di San Daniele g.U. ist ideal, um pur verzehrt zu werden und den ganzen Geschmack zu würdigen, aber er schmeckt auch perfekt zu Saisonobst und frischen, bzw. getrockneten Käsesorten, um einen bunten und wohlriechenden Teller zusammenzustellen, den man mit den Freunden teilen kann.

SALAME BRIANZA g.U. mit Oblaten aus Grana Padano mit wildem Fenchel und Minze



Salame Brianza g.U.

Die Salame Brianza g.U. gehört zur Tradition und Kultur ihrer Gegend, wo seit Jahrhunderten zwischen Bauernhöfen und Farmen die Geheimnisse der Bauerntradition und der Kunst der Wurstzubereitung weitergegeben werden. Die Brianza in der Lombardei befindet sich über 350 Meter über dem Meeresspiegel, und somit außerhalb der nebligen Po-Ebene, und eignet sich Dank ihres für Hügellandschaften typischen Klimas und der Temperaturschwankungen besonders gut für die beste Trocknung und Reifung der Salami. Die Salame Brianza g.U. wird mit feiner und grober Körnung produziert, ist rubinrot und hat einen delikaten und charakteristischen Duft, der Geschmack ist delikat und mild.



www.consorziosalamebrianza.it

Zutaten für 4 Personen

- 1 Tasse geriebener Grana Padano, 24 Monate gereift
- 2 Teelöffel wilder Fenchel
- 2 Teelöffel zerstückelte, frische Minze
- ½ Glas pürierte, in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 8 Scheiben Salame Brianza g.U.

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier verlegen.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel den Grana Padano mit den Kräutern vermischen.
3. Mit Hilfe eines Löffels die Mischung in kleinen, voneinander getrennten Mengen auf dem Backblech verteilen. Mit dem Löffel andrücken und möglichst runde Formen bilden.
4. 8-10 Minuten im Backofen garen und einige Minuten abkühlen lassen. Mit den Scheiben Salame Brianza g.U. und einem Teelöffel zerkleinerten, getrockneten Tomaten servieren.

Ein milder und delikater Geschmack, verzehre ihn auf Oblaten aus geriebenem Grana Padano g.U., verfeinert mit fein zerstückeltem wildem Fenchel und frischer Minze.

COPPA DI PARMA g.g.A.

mit Zucchini-Julienne mit Apfelessig



Coppa di Parma g.g.A.

Der Verzehr des Coppa di Parma g.g.A. wird durch zahlreiche Verweise und Zitate belegt und es liegen bereits aus dem 17. Jahrhundert Dokumente vor, in welchen das Produkt mit dem Namen "Biondola" oder "gepresste Salami", bzw. Wurstware erwähnt wird. Der Coppa di Parma g.g.A. hat eine Zylinderform, ist zwischen 25 und 40 cm lang und wiegt nicht weniger als 1,3 kg. Dank einer relativ kurzen Trocknung ist die Konsistenz weich und der Geschmack nicht zu markant; der typische Geschmack von Schweinefleisch bleibt dabei erhalten. Beim Schneiden sind die Scheiben kompakt und hinterlassen kein Fett. Die Farbe ist beim mageren Fleisch rot und an den Fettstellen rosa.



www.coppadiparmaggi.com

Zutaten für 4 Personen

- 3 Zucchini
- ½ Glas Apfelessig
- 1 Teelöffel Zucker
- Natives Olivenöl extra und Pfeffer: nach Belieben
- Hausgemachtes Brot
- 8 Scheiben Coppa di Parma g.g.A.

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in sehr dünne Streifen schneiden. Salzen und in ein Nudelsieb legen, um das Wasser des Fruchtfleisches zu entfernen.
2. Die Zucchini in eine Terrine geben, mit Essig und Zucker marinieren und ein paar Stunden ziehen lassen. Schließlich erneut abtropfen, mit Küchenpapier trockentupfen und mit nativem Olivenöl extra und Pfeffer würzen.
3. Die Scheiben Coppa di Parma g.g.A. auf einem Teller ausbreiten, die Zucchini-Julienne hinzufügen und alles mit hausgemachtem Brot genießen, um den Geschmack weiter zu unterstreichen. Je nach Geschmack: mit frischen Minze-Blättern bestreuen.

Der vollmundige Geschmack des Coppa di Parma g.g.A. ist ideal, um pur mit gutem hausgemachtem Brot verzehrt zu werden. Aber man sollte seinen Geschmack auch mit einem unerwarteten Hauch von Zucchini-Julien mit Apfelessig hervorheben.

Deftiger Kuchen mit **SALAME FELINO g.g.A.**



Salame Felino g.g.A.

Die ersten Verweise finden wir bereits im 3. und 4. Jahrhundert nach Christus; nach einigen Jahrhunderten wird das Produkt künstlerisch im Battistero di Parma gewürdigt. Es wird ausgewähltes und qualitativ wertvolles Schweinefleisch verwendet. Der Salame Felino g.g.A. hat eine Zylinderform, die Scheibe ist rubinrot, gleichmäßig und mager, der Geschmack süß und delikat.

www.salamefelino.com

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl der Sorte 00
- 5 Eier
- 175 ml Milch
- 50 ml natives Olivenöl extra
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 200 g Salame Felino g.g.A.
- 1 Tütchen Hefe für deftige Backwaren
- Butter und Mehl für die Backform
- Nach Belieben Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Eier mit der Milch, dem Öl und dem geriebenen Parmigiano Reggiano vermischen: das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.
2. Gut vermischen, bis ein weicher, gleichmäßiger und elastischer Teig entsteht, dann nach und nach den in Würfel geschnittenen Salame Felino g.g.A. hinzufügen.
3. Eine Kuchen-Backform mit einem Fassungsvermögen mit Butter bestreichen und mit Mehl bedecken und den Teig hineinfließen lassen.
4. Den Ofen auf 175° vorheizen und den Kuchen zirka 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen und servieren. Der Kuchen kann mit gemischtem, in Essig eingelegtem Gemüse oder Senf genossen werden.

Ein deftiger Kuchen, ideal als Aperitif, sowohl warm, als auch kalt.

Fingerfood aus **COTECHINO MODENA g.g.A.** mit Apfelsauce



Cotechino Modena g.g.A.

Der Zampone Modena und Cotechino Modena gehören zu den antiken Wurstprodukten Italiens. Gemäß der Legende wurden sie im Winter des Jahres 1511 in Mirandola erfunden, als die Stadt vom Militär des Papstes Giulio II belagert wurde. Die Produkte bestehen aus einem Mix von Schweinefleisch, d.h. Muskeln, Fett, Schwarte, Salz, sowie zerkleinerter Pfeffer und/oder Pfefferkerne. Der Zampone Modena und der Cotechino Modena werden meist zur Weihnachtszeit verzehrt, sind jedoch für den Verzehr während des ganzen Jahres geeignet. Die Scheiben sind ungleichmäßig rosa bis rot und müssen kompakt erscheinen.



www.modenapgi.it

Zutaten für 4 Personen

- 1 frischer Cotechino Modena g.g.A.
- 2 Renette-Äpfel
- 1 Glas aromatischer Weißwein
- Salbei
- Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Den Cotechino Modena g.g.A., je nachdem ob er frisch oder vorgekocht ist, so lange wie notwendig garen. Ein wenig abkühlen lassen, Haut entfernen und in ein Bratennetz legen.
2. In eine beschichtete Pfanne geben und anbraten, einige mit aromatischem Weißwein gedünstete Salbeiblätter hinzufügen und die Garung fortsetzen.
3. In der Zwischenzeit die Renette-Äpfel in kleine Würfel schneiden, in der gleichen Pfanne mit dem Cotechino anbraten und so lange garen, bis sie weich sind. Zum Schluss mit geriebenem weißen Pfeffer würzen.
4. Den Cotechino Modena g.g.A. in Scheiben schneiden und mit der noch warmen Apfelsauce servieren.

Dank seines unverwechselbaren Geschmacks eignet sich der Cotechino Modena g.g.A. bestens dazu, mit einem Renette-Apfelkompott genossen zu werden, also mit in Würfeln geschnittenen und auf dem Herd mit ein wenig Butter gedünsteten Äpfeln.

Gerostete Brotscheiben mit karamellisiertem **PROSCIUTTO DI CARPEGNA g.U.** und Pinienkernen



Prosciutto di Carpegna g.U.

Die Verarbeitung des Prosciutto di Carpegna muss traditionell in der Gemeinde Carpegna (Provinz Pesaro-Urbino, Region Marken) erfolgen. Das Mikroklima der Gegend ist trocken, typisch für die Hügellandschaft, es sind Walddüfte vorzufinden, welche von der Adria-Küste stammen. Der Prosciutto di Carpegna entsteht durch die Trocknung von frischen, italienischen Schweineschenkeln. Der Geschmack ist delikat komplex: die vorherrschende Süße wird mit leicht aromatischen Noten angereichert, dies Dank der traditionellen Mischung aus Sülze, Pfeffer und Paprika.



www.consorzioprosciuttodicarpegna.it

Zutaten für 4 Personen

- 9 Scheiben Kastenbrot
- 100 g Prosciutto di Carpegna g.U.
- 60 g Butter
- 100 g Zucker
- 60 g Rosinen
- 60 g Pinienkerne
- Zwei Esslöffel Apfelessig
- Trockener Weißwein oder Armagnac (ausreichende Menge, um die Rosinen aufzuweichen)

Zubereitung:

1. Die Rosinen im Weißwein oder Armagnac aufweichen, in der Zwischenzeit den Prosciutto di Carpegna g.U. in dünne Streifen schneiden.
2. Aus dem Kastenbrot 18 runde Scheiben schneiden. Dazu kann eine Ausstechform mit einem Durchmesser von maximal 4 cm verwendet werden. das Brot mit wenig Butter in der Pfanne anbraten.
3. Die Pinienkerne, 40 Gramm Butter und den Zucker in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze karamellisieren, dabei die Pfanne so wenig wie möglich bewegen. Zwei Löffel Essig hinzufügen und verdunsten lassen, dann die ausgedrückten Rosinen hinzufügen. Vermischen, vom Herd nehmen und die Streifen Prosciutto di Carpegna g.U. dazugeben.

Ein schnelles Rezept, welches jedoch einen angenehm komplexen Geschmack verspricht.

Kürbis-Knoschen mit **COPPA PIACENTINA g.U.**, Parmesan und Agrest



Lasst Euch von der Verbindung der Coppa Piacentina g.U. (in dünnen Scheiben serviert) und den Klößchen aus Kürbis und Amaretti verzaubern, begleitet von einer Sauce antiken Ursprungs: die Agrest-Sauce.

Coppa Piacentina g.U.

The natural environment in the territory of Piacenza has always been particularly suitable for breeding pigs and for processing cured meats. Already in the 15th century, the salami of Piacenza was sold in Milan and in the rest of Lombardy as "roba de Piasenza" (food from Piacenza) to distinguish it from the others, and in the early decades of the 18th century, it was also popular in some circles in France and Spain. The Pancetta Piacentina g.U. has a cylindrical shape and its slices are characterised by circular bright red layers alternating with lighter pinkish ones. It has a very pleasant and sweet aroma. Thanks to the high fat content, the meat is very soft, almost melting in your mouth. This also gives it its delicate and particularly sweet flavour with a touch of sapidity which makes the product very appetizing.



www.salumitipicipiacentini.it

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Kürbis-Fruchtfleisch
- 40 g di Parmesan
- 4 Amaretti
- Nach Belieben Salz und Pfeffer
- 100 g Coppa Piacentina g.U.
- 300 g kernlose, helle Weintrauben
- 6 Walnüsse
- 50 g Brotkrümel
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 kleines Glas gealterter, dunkler Apfelessig
- Nach Belieben natives Olivenöl extra, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Agrest: Weintrauben, Nüsse, Brot und Zucker in einen Mixer füllen. So lange mixen, bis eine Creme entsteht, in eine Kasserolle umfüllen. Die Mischung bei geringer Hitze erwärmen und nach zirka 10 Minuten den Essig hinzufügen; so lange kochen, bis eine Sauce mittlerer Intensität entsteht.
2. In der Zwischenzeit den Kürbis bei 170° im vorgeheizten Ofen backen, bis die Schale weich wird. Aus dem Ofen nehmen und kalt werden lassen. Den Kürbis in zwei Hälften schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch herausnehmen.
3. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer würzen, die zerkleinerten Amaretti, sowie den Parmesan hinzugeben und gut mischen.
4. Einen halben Löffel Agrest in die Mitte des Tellers geben. Mit zwei Löffeln ein Klößchen aus dem Kürbis-Fruchtfleisch formen und auf die Sauce legen. Mit den dünn geschnittenen Scheiben Coppa Piacentina g.U. genießen.

.....

WURSTWAREN G.U. UND G.G.A.:

Tradition und Kreativität in der Küche

.....

