

Marianne Kaltenbach

TESSINER

Rezepte von gestern und heute
Mit Zeichnungen
von Fritz Kaltenbach

KUCHE

Hallwag Verlag Bern und Stuttgart

Rezeptverzeichnis

und wa/mie

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 19 | Pasticcio di fegato
<i>Leberpastete</i> | 30 | Todisch
<i>Kartoffelsuppe aus dem Verzascatal</i> |
| 20 | Funghi sott'olio
<i>Pilze in Öl</i> | 31 | Pancotto
<i>Tessiner Brotsuppe</i> |
| 21 | Insalata di verdura
<i>Gemüsesalat</i> | 32 | Busecca
<i>KutteIsuppe</i> |
| 22 | Insalata con salame e fichi
<i>Feldsalat mit Salami und frischen Feigen</i> | 32 | Zuppa alla milza
<i>Milzsuppe</i> |
| 22 | Pomodori ripieni
<i>Gefüllte Tomaten</i> | 33 | Minestra d'orzo
<i>Gerstensuppe</i> |
| 23 | Funghi farciti
<i>Gefüllte Pilze</i> | 36 | Minestrone
<i>Gemüsesuppe</i> |
| 25 | Fiori di zucchini ripieni
<i>Gefüllte Zucchini Blüten</i> | 37 | Minestra di riso e patate
<i>Einfache Reissuppe mit Kartoffeln</i> |
| 25 | Fiori di zucchini fritti
<i>Gebackene Zucchini Blüten</i> | 38 | Cazzöla
<i>Eintopf mit Schweinefleisch und Gemüse</i> |
| 26 | Malanzane al forno
<i>Überbackene Auberginen</i> | 39 | Bülbora
<i>Kürbissuppe</i> |
| 27 | Zucchini al forno
<i>Überbackene Zucchini</i> | 40 | Manzo lesso
<i>Gekochtes Rindfleisch</i> |
| 27 | Funghi alla casalinga
<i>Pilze nach Hausmacherart</i> | 40 | Lessata
<i>Gekochtes Fleisch und Gemüse</i> |
| 28 | Crocchette di pollo
<i>Geflügelkroketten</i> | | |

- 43 Frittata
Tessiner Omelett
- 43 Frittata con asparagi
Spargelomelett
- 43 Frittata con lardo
Speckomelett
- 43 Frittata con pane
Brotomelett
- 44 Frittata alla menta
Pfefferminzomelett
- 44 Frittata alla salvia
Salbeiomelett
- 44 Frittata alle ortiche
Brennesselomelett
- 44 Frittata ai denti di leone
Löwenzahnomelett
- 44 Frittata con spinaci
Spinatomelett
- 44 Uova al prosciutto
Eier mit Schinken
- 45 Uova al verde
Überbackene Eier auf Spinat
- 46 Uova strapazzate al pomodoro
Rührei mit Tomaten

e foa&ta

- 52 Polenta
Grundrezept für eine Tessiner Polenta
- 52 Polenta e luganighe
Polenta und Luganighe
- 52 Polenta negra
Schwarze Polenta
- 52 Polenta in pigna
Polenta im Ofen
- 53 Panau
Weiche Polenta
- 53 Fette di polenta
Polentascheiben
- 53 Polenta e funghi
Polenta mit Pilzen
- 54 Polenta e salvia
Polenta mit Salbeibutter
- 56 Polenta concia
Polentaauflauf
- 56 Polpette di polenta
Polentaküchlein
- 59 Risotto ai funghi
Risotto mit Steinpilzen
- 61 Risotto con piselli
Risotto mit Erbsen
- 61 Risotto al prezzemolo
Risotto mit Petersilie
- 61 Risotto al stracchin
Risotto mit Gorgonzola
- 61 Risotto ai peperoni
Risotto mit Paprikaschoten

- 61 Risotto della Gina
Risotto nach Gina
- 62 Frittelle di riso con cervella
Reisküchlein mit Kalbshirn
- 64 Tagliatelle al stracchin
Nudeln mit Gorgonzola
- 65 Pasta e pom
Teigwaren und Kartoffeln
- 65 Pasta e fasöo
Teigwaren und Bohnen
- 65 Pasta ai funghi
Teigwaren mit Pilzen
- 66 Spaghetti della Myrta
Spaghetti nach Myrta
- 69 Lavarelli in carpione
Eingelegte Felchen
- 70 Filetti di pesce persico fritti
Gebratene Barschfilets
- 70 Trota al burro
Forelle mit Butter
- 71 Anguilla alla salvia
Gebratener Aal mit Salbei
- 1^l Trota lessata
Forelle im Sud
- 72 Coregoni al forno
Felchen im Ofen
- 74 Merluzzo con le cipolle
Getrockneter Dorsch mit Zwiebeln

Jimtyme.

e

- 77 Frittura di cervella
Gebackenes Kalbshirn
- 78 Polpettone nostrano
Hackbraten
- 78 Trippa al forno
Kutteln im Ofen
- 79 Rognoni alla forchetta
Grillierte Kalbsnieren
- 81 Lombata ai funghi porcini
Kalbssteak mit Steinpilzen
- 82 Piccata alla ticinese
Kalbsschnitzel nach Tessinerart
- 83 Uccelli scappati
Kalbsschnitzel mit Speck und Salbei
- 85 Costoletta del Nino
Panierte Koteletts mit Kräutern
- 86 Involtini della nonna
Kalbfleischrouladen nach Großmutterart
- 87 Ossobuco alla casalinga
Kalbshaxen nach Hausmacherart
- 89 Brasato al Merlot
Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce
- 92 Agnello al forno
Im Ofen gebratenes Lamm
- 92 Stufato alla paesana
Schmorfleisch nach Bäuerinnenart
- 93 Capretto in umido alla mesolcinese
Geschmortes Zickel nach Misoxerart
- 94** Montone uso camoscio
Schafsalmi
- 97 Polio del Lello
Poulet «wie bei Lello»
- 98 Faraona alla panna
Perlhuhn mit Rahmsauce
- 99 Piccioni con piselli
Täubchen mit Erbsen
- 100 Quaglie alla salvia
Wachteln mit Salbei
- 100 Coniglio lesso
Kaninchen im Sud
- 101 Coniglio in umido alla rivierasca
Kaninchen nach ländlicher Art
- 102 Camoscio in salmi
Gemsragout

"tmdu/ta

- 104 Broccoli alle noci
Brokkoli mit Walnüssen
- 105 Zucchine al basilico
Zucchini mit Basilikum
- 106 Torta di zucchine
Zucch in ia ufla uf
- 106 Melanzane con prosciutto
Auberginen mit Schinken
- 110 Finocchi al formaggio
Fenchel mit Käse überbacken
- I 10 Cipolle ripiene
Gefüllte Zwiebeln
- 111 Patate al prezzemolo
Kartoffeln mit Petersilie
- I 12 Fagioli alla nostrana
Weißer Bohnen nach Hausmacherart
- 112 Lenticchie
Linsengericht
- 113 Gnocchi delPartino
Gnocchi mit Tomatensauce
- 114 Gnocchi alla ticinese
Gnocchi nach Tessinerart
- 116 Castagne arrostate
Geröstete Kastanien
- 118 Gastagne bollite
Gekochte Kastanien
- 118 Castagne secche
Gedörrte Kastanien
- 118 Castagne di carnevale
Kastanien Carnevale
- 118 Castagne con la mortadella
Kastanien mit Mortadella

Jc/ie e

- 120 Castagnaccio dolce
Süßer Kastanienkuchen
- 1 2 1 Palline di castagne
Kastanienkugeln
- 122 Marmellata di castagne
Kastanienmarmelade
- 122 Torta di pane
Brotkuchen
- 1 2 3 Torta di polenta
Maiskuchen nach Agnese
- 1 2 4 Crostata della nonna
Mürbeteigkuchen mit Konfitüre
- 125 Pasticine
«S»
- 125 Torta di ciliege con salsa all'uovo
Kirschenkuchen mit Eierguß
- 127 Torta di zucca
Kürbiskuchen
- 128 Pere caramellate
Karamelisierte Birnen
- 1 2 9 Torta di sambuco
Holunderblütenkuchen
- 131 Panettone dell'Iva
Panettone nach Iva
- 131 Pesche al Nostrano
Pfirsiche in Rotwein
- 133 Mirtilli con la Grappa
Heidelbeeren mit Grappa
- 133 Fragole alla ticinese
Erdbeeren nach Tessinerart
- 136 Zabaione
Weinschaumcreme

SBemmde

- 139 Formaggini sott'olio
Kleine Ziegenkäse im Öl
- 147 Ratafiä
Hausgemachter Likör
- 147 Latte di vecchia
Altfrauenmilch
- 148 Rosolio di cotogne
Quittenlikör
- 148 Capiler
Farnsirup
- 149 Liquore d'iva
Ivalikör
- 149 Sciroppo di sambuco
Holundersirup