



Die Brückenbauer
Städtepartnerschaftsverein Ravensburg e.V.
www.diebrueckenbauer.eu



Piemontesischer Kochabend mit Maria Teresa und Gianni aus Rivoli

Am 15., 16., und 17. November fanden in der Küche der Neuwiesenschule piemontesische Kochabende statt, die der Städtepartnerschaftsverein „Die Brückenbauer“ unter der Leitung der Vereinsvorsitzenden Claudia Holzhauser organisiert hatte.

Die beiden Hobbyköche Maria Teresa und Gianni bereiteten mit ihren Gästen, so ca. 20 Teilnehmer pro Abend die köstliche „Bagna caoda“ zu, eine Art Gemüsefondue mit einer würzigen Oliven-Knoblauch-Sardellensauce. Als Nachspeise wurde eine „Torta Patrizia“ mit Früchten der Saison gebacken.

In Vierergruppen übernahm jede Gruppe bestimmte Aufgaben. Rohes Gemüse (Stangensellerie, Fenchel, Chicorée, Weißkohl, Topinambur) putzen und in Stücke schneiden, Kartoffeln, rote Beete, Zwiebeln kochen und portionieren, Paprika enthäuten und in Spalten schneiden. Für diese sonst mühselige Arbeit hatte Maria Teresa einen ganz tollen Trick auf Lager. Die Paprika wurden im Ganzen im Backofen bei 200 Grad ca. 30 min erhitzt, danach zu zweien in Haushaltspapier gewickelt und in eine Plastiktüte für 15 min gesteckt. Danach konnte man problemlos die Haut abziehen. Nachdem eine Gruppe die in Milch über Nacht eingelegten Knoblauchzehen gekocht, zerkleinert und die Sardellen fein gehackt hatten, konnten

wir zuschauen, wie Gianni die köstliche Sardellensauce zubereitete. Wichtig war, laufend mit einem Holzlöffel zu rühren, damit nichts anbrannte. Inzwischen waren auch die Obstkuchen soweit, um in den Backofen geschoben zu werden.

Es klappte alles vorzüglich und unsere Gruppen, die sich kaum kannten, arbeiteten engagiert und harmonisch zusammen. Es waren nicht nur Mitglieder der Brückenbauer anwesend, sondern auch Bürger aus Ravensburg und Umgebung, die von dem Kochabend in der Zeitung gelesen haben.

Gerade dieses Gericht ist bestens dazu geeignet, eine größere Gruppe gemeinschaftlich zu vereinen. Jeder hatte ein Stövchen mit verbundener Schale vor sich, in die die Sauce gegeben und warm gehalten wurde. In diese Sauce wurden dann die mundgerechten Gemüsestückchen getunkt und mit einem wohlschmeckendem Weißbrot verzehrt. Natürlich durfte auch ein Rotwein aus dem Piemont nicht fehlen, der das ganze Essen abrundete.

Es war wirklich ein gelungener Abend in entspannter Atmosphäre und angeregten Gesprächen.

Neben den Bürgerreisen sind solche Kochabende mit unseren Partnerstädten geeignete Möglichkeiten, sich gegenseitig in Sprache und Kultur auszutauschen und den Städtepartnerschaftsverein für neue Mitglieder interessant zu machen.

(Rezepte des piemontesischen Kochabends siehe im Anhang)

Bericht Gaby Dietrich







BAGNA CAODA

Ingredienti a persona: (le dosi possono essere aumentate in base al gradimento dei commensali)

4 acciughe	4 spicchi d'aglio
4 noci sgusciate	3 o 4 cucchiaini di panna
4 o 5 cucchiaini di olio	1 cucchiaino di burro
½ litro di latte intero	

Verdure da intingere a proprio gusto nella bagna: peperoni crudi e arrostiti, patate bollite, cipolle bionde al forno o bollite con acqua aceto e sale, cavolo cappuccio bianco crudo, finocchi, sedano crudo, insalata Belga, topinambur, cardo gobbo, barbabietole rosse.

Preparazione:

- pelare gli spicchi di aglio e togliere il germoglio dal centro; metterli in un pentolino con il latte che li ricopra leggermente e lasciarli a bagno in frigorifero per tutta la notte.
- Al mattino buttare il latte che li ricopre, metterne circa un quarto nuovo e far bollire lentamente per 4 o 5 minuti, togliere l'aglio dal latte e tritarlo finemente. Se si asciugasse troppo, aggiungere ancora un po' di latte.
- Lavare e disliscare le acciughe
- Sgusciare le noci e tritarle molto finemente
- In una casseruola di acciaio che non attacchi, mettere l'olio, il burro, le acciughe e l'aglio. Scaldare a fiamma bassissima, che non attacchi assolutamente sul fondo altrimenti si deve gettare via tutto.

Quando le acciughe si sono disfatte, sempre cuocendo a fuoco bassissimo e rimestando con un cucchiaino di legno, aggiungere le noci. Aggiungere ancora un po' di latte e la panna regolandosi che la bagna risulti densa.

Cuocere ancora 3 o 4 minuti e servire.

Tenere sempre da parte qualche acciuga pulita, olio, burro, e un po' di panna che, se necessario si aggiunge alla salsa per aggiustarne il sapore. Ricordarsi di scaldare sempre a fuoco bassissimo rimestando con un cucchiaino di legno.

Bagna Caoda

Zutaten pro Person:

4 eingelegte Sardellen	4 Knoblauchzehen
4 Walnüsse	3-4 El Sahne
4-5 El Öl	1 El Butter
½ l Milch	1 HOZLÖFFEL **

Verschiedene Gemüsesorten, die in die Sardellen-Knoblauchsosse getunkt werden z.B. Paprika roh oder geröstet, gekochte Kartoffeln, gelbe Zwiebeln gegart im Ofen oder gekocht im Wasser mit etwas Essig und Salz, roher Weisskohl, Fenchel, Staudensellerie, Cichorie, Topinambur, Kardi, rote Beete.

Knoblauchzehen säubern, halbieren und evtl. die Sprosse entfernen, in einem Behälter mit Milch gedeckt im Kühlschrank eine ganze Nacht liegen lassen.

Am folgenden Morgen die Milch entfernen, den Knoblauch mit frischer Milch zudecken, langsam für 4 -5 Minuten garen. Den Knoblauch aus der Milch nehmen und zerkleinern, evtl. noch etwas Milch hinzufügen.

Die Sardellen waschen und entgräten, die Walnüsse fein hacken.

In einem beschichteten Topf die Sardellen langsam und immer unter Rühren** in Öl Butter und Knoblauch "schmelzen" lassen, danach -immer unter Rühren**- die Nüsse hinzufügen. Noch etwas Milch und Sahne dazugeben, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Noch 3-4 Minuten köcheln lassen und heiss servieren.

Um die Sosse zu verlängern, immer gesäuberte Sardellen, Öl, Butter und etwas Sahne parat halten. Sehr wichtig ist es DAS RÜHREN** NICHT ZU VERGESSEN!

TORTA PATRIZIA ALLA FRUTTA DI STAGIONE

Ingredienti:

Frutta di stagione a piacere 1 kg lordo	
175 gr. di farina bianca	175 gr. di zucchero
175 gr. di burro	3 uova intere
1 bustina di lievito Bertolini	1 pizzico di sale

Esecuzione:

Montare leggermente burro e zucchero, poi aggiungete le uova e la farina, un pizzico di sale, il lievito.

Si possono inserire nella pasta omogenea questi tipi di frutta secondo la stagione: mele, pere, fichi, pesche, banane, susine, albicocche tagliate in grossi pezzi. Albicocche, susine, e uva passa se non è stagione si possono usare disidratate e ammorbidite in precedenza in acqua. Si può anche aggiungere dell'ananas in scatola.

Cuocere in forno per 40 minuti a 180°

Servire fredda eventualmente accompagnata da crema pasticcera o panna montata.

Obstkuchen "Patrizia" mit Früchten der Saison

Zutaten

1 kg Obst der Jahreszeit nach Geschmack	
175 gr Weizenmehl	175 gr Zucker
175 gr Butter	3 ganze Eier
1 Tütchen Backpulver	etwas Salz

Zucker mit der Butter rühren, die Eier, dann das Mehl, das Salz und das Backpulver hinzufügen.

Wenn der Rührteig schön glatt und fertig ist, wird das in grobe Stücke geschnittene Obst untergerührt. Geeignet sind je Jahreszeit z.B. folgende Obstsorten: Äpfel, Birnen, Feigen, Pfirsiche, Bananen, Pflaumen, Aprikosen. Getrocknetes Obst wie z.B. Aprikosen, Pflaumen oder Rosinen werden im Wasser eingeweicht, eine exotische Note erreicht man mit Ananas auch aus der Dose.

Backen für 40 Minuten bei 180°.

Der Kuchen erkalten lassen und mit Schlagsahne oder einer cremigen Soße servieren.