



NEU

Rachel Roddy **Pasta von Alfabeto bis Ziti**

Formen. Geschichten. Rezepte.

352 Seiten

Euro 38,00 € (D)

sofort lieferbar

erschienen im September 2023

Übersetzt von Ulrike Becker

ISBN 978-3-95614-569-8

Dies ist eine kleine Kulturgeschichte der Pasta und eine Hymne auf unser aller Lieblingsessen. Und ein überaus praktisches Kochbuch mit 120 authentischen Rezepten für alle Jahreszeiten und Anlässe.

Rachel Roddy, preisgekrönte britische Food-Autorin und begeisterte Köchin, lebt seit fast zwei Jahrzehnten in Rom. In diesem Buch versammelt sie alles, was sie über das beliebteste Essen Italiens erfahren und gelernt hat.

Entlang der vielfältigen Pastaformen verwebt Roddy Geschichtliches, Kulturelles und Alltägliches. Sie durchstreift Italien vom Norden bis in den Süden und entdeckt dabei die Welt der Pasta in all ihren Erscheinungsformen: frischen und getrockneten, kurzen und langen, gezwirbelten und gefüllten; Pasta, die nur mit Mehl und Wasser, und solcher, die mit Eiern hergestellt wird; Pasta, die per Hand in Form gebracht, und solcher, die mit der Maschine ausgerollt wird. Und sie feiert die Vielfalt der köstlichen Saucen, die mit Fleisch, mit Geflügel, mit Fisch und natürlich mit Kräutern und Gemüse zubereitet werden.

»Pasta von A bis Z« erklärt, wie man Pasta selbst macht und welche der köstlichen Saucen perfekt zu welchen Formen passen. Die Rezepte reichen von wohlbekannten und beliebten Pastagerichten – wie Carbonara, Pesto oder Ragù – bis zu ungewöhnlichen, aber um so interessanteren wie Capelli d'Angelo mit Lauch und Safran oder Stracci mit Erbsen und Artischocken.



Rachel Roddy

Rachel Roddy, 1972 geboren, ist 2005 nach Italien gezogen, wo sie heute mit ihrem sizilianischen Mann und ihrem Sohn lebt. Im Guardian erscheint ihre Kolumne »A Kitchen in Rome«; außerdem publiziert sie u.a. in National Geographic, Financial Times und Food 52. Sie ist Autorin dreier preisgekrönter Kochbücher, dies ist das erste in deutscher Übersetzung.

© Jonathan Lovekin

Pressestimmen

"Eine absolut herzerwärmende Feier der italienischen Pasta in all ihrer fantastischen Vielfalt. Eines der seltenen Bücher, die Sie für den Rest Ihres Lebens immer wieder benutzen werden. Ein echtes Geschenk."

Bill Buford

"Ich liebe dieses Buch. Jede Geschichte ist ein Kleinod - eine wunderschöne Hymne auf Pasta, ob gedreht, gewunden oder bandförmig."

Nigel Slater

"Rachels Rezepte beamen die Leserinnen und Leser geradewegs in ihre Küche, wo sie am Herd steht und uns sämtliche Aromen, Texturen, Geräusche und Gerüche so nahe bringt, dass wir sie geradezu aufsaugen können."

Nigella Lawson

"Es gibt heutzutage nur sehr wenige, die derart unverstellt über Essen schreiben können wie

Rachel Roddy. Ich möchte unter ihrem Küchentisch leben."

Simon Hopkinson

"'Pasta. Von Alfabeto bis Ziti' heißt das Buch. Alphabetisch nach den Namen der Pastasorten geordnet, funktioniert das Ganze wie ein Puzzle, aus dem allmählich Stück für Stück ein Bild des italienischen Pasta-Universums entsteht. Und ganz nebenbei eine kulinarische Kulturgeschichte. (...) Der amerikanische Journalist Bill Buford (...) gibt dem Buch vorne auf dem Buchdeckel seinen Segen: 'Eines der seltenen Bücher, die Sie für den Rest ihres Lebens benutzen werden'. Der Mann hat Recht. Schon allein deshalb, weil es unbedingt ein Buch für die Küche, für den täglichen Gebrauch ist."

Christine Westermann, WDR5 Bücher

"In ihrem Nudel-Kochbuch zeigt Roddy die wichtigsten Pasta-Sorten, erklärt ihre Herstellung und zeigt die passenden Saucen dazu. Die 120 Rezepte sind 'eine Hymne auf die Pasta', wie der Verlag richtig schreibt. Sie sind vielseitig, mal frisch, mal deftig, mal cremig, mal leicht. (...) Die Fotografie ist herrlich natürlich und schnörkellos, die Gerichte sprechen für sich. Es ist eine Wonne!"

Benjamin Cordes, kaisergranat.com

"Bestimmte Pastaformen wünschen sich eine Kombination mit der ihnen entsprechenden Sauce. (...) Folgt man Roddys Vorschlägen, bekommt man ein Gefühl dafür, was dabei zu beachten ist. (...) Man fühlt sich immer auf Augenhöhe mit der Autorin, ihr Ton bleibt begeistert und begeisternd, wird nie belehrend."

Maria Leitner, Buchkultur