

Inhalt

Vorwort

7

Die Zutaten der Nudelherstellung	11
Allgemeines.....	11
Die Mahlprodukte.....	12
Bezeichnung von Mehlprodukten.....	14
Der Hartweizen.....	16
Weichweizen	17
Dinkel	19
Buchweizen.....	19
Alternative Körnerfrüchte	19
Mehl aus Hülsenfrüchten	20
Fischmehl	20
Das Ei	20
Wasser, Milch und andere Flüssigkeiten.....	21
Salz.....	22
Kräuter, Gewürze, Gemüse und andere Zutaten für Farbe und Geschmack.....	23
Italienische Pasta aus Hartweizengrieß.....	25
Grundrezept für pasta secca	27
Pasta lunga (lange Nudelformen).....	28
Grundrezept für Pasta lunga secca.....	31
Pasta corta (kurze Nudeln)	41
Pastina	44
Tagliatelle, Bandnuedeln & ähnliche Nudelsorten	45
Grundlegendes.....	46
Möglichkeiten der Teigzusammensetzung	47
Manuelle Nudelproduktion	50
Maschinelle Nudelproduktion	56
Ein paar Praxisbeispiele.....	62

Spätzle, Knöpfle, Nockerln & Spatzen	65
Spätzle & Knöpfle	67
Spätzle Grundrezept (Hausmacherspätzle)	68
Knöpfle	70
Teigvarianten für Spätzle und Knöpfle	71
Nockerln & Spatzen	75
Gefüllte Teigwaren	79
Ravioliherstellung mittels Ravioliformen	97
Ravioliherstellung mittels Nudelmaschine	97
Nationale und regionale Sonderformen der Teigwaren ..	109
Österreich	109
Deutschland	118
Schweiz	120
Südtirol	120
Italien	121
Slowenien	128
Ungarn	128
Griechenland	130
Ukraine	131
Georgien	132
Usbekistan	135
Arabische Welt	135
Teigwaren auf Kartoffelbasis und Gnocchi	137
Teigwaren mit Kartoffelteig	137
Gnocchi	141
Das Färben und Aromatisieren von Nudeln und Teigwaren	145
Worauf grundsätzlich zu achten ist	146
Vorteile des Färbens und Aromatisierens	148
Nachteile des Färbens und Aromatisierens	149
Womit kann man färben und aromatisieren	149
Wie kann man besondere Effekte erzielen	149
Cängige Zutaten, die zum Färben und Aromatisieren verwendet werden	150

Inhalt	5
Das Haltbarmachen von Nudeln und Teigwaren	156
Haltbarmachen durch Trocknung	157
Lagern im Kühlschrank	163
Haltbarmachen durch Tieffrieren	163
Konservieren im Vakuum	163
Konservieren im Schutzgas	164
Verpackung	165
Verpacken, Lagern und Distribution	165
Lagerung	168
Frischnudeln	168
Getrocknete Nudeln	168
Etikettierung	169
Sachbezeichnung	169
Zutaten	170
Nettofüllmenge	171
Losnummer	171
Mindesthaltbarkeitsdatum	171
Lagerbedingungen	172
Empfohlene Kochzeit	172
Durchschnittliche Nährwerte	172
EAN-Code	172
Preisgestaltung	173
Vermarktung	174
Teigwaren in der Küche	177
Wie man Pasta/Teigwaren richtig kocht!	178
Kochen von getrockneter Hartweizengrieß-Pasta	180
Kochen von frischen Eierteigwaren (z. B. Bandnudeln)	181
Die richtige Sauce für jede Pasta!	184
Detailliertes Rezeptregister	187