



ROM

— Das Kochbuch —





ROM

— Das Kochbuch —

1. Auflage

© der deutschsprachigen Ausgabe 2016 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe Random House GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München.

Copyright © 2016 by Katie Parla und Kristina Gill
Photographs copyright © 2016 by Kristina Gill

Hinweise:

Jegliche Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne die Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar.

Die Ratschläge/Informationen in diesem Buch sind vom Autor und Verlag sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Die Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel „Tasting Rome – Fresh Flavours & Forgotten Recipes from an Ancient City“ bei Clarkson Potter, einem Unternehmen der Crown Publishing Group, einer Division von Penguin Random House LLC.

Redaktionsleitung: Silke Kirsch
Projektleitung: Eva Wagner
Übersetzung: Wiebke Krabbe, Damlos
Lektorat: Şebnem Yavuz, Erpel
Gesamtproducing:
trans texas publishing services GmbH, Köln

Coverdesign für die deutschsprachige Ausgabe: OH, JAI, München
Fotos auf Seite 2, 48 (oben links, oben rechts, unten links), 172-173, 177, 180, 183, 196 und 199 von Matt Armendariz
Illustrationen: Meighan Cavanaugh (Umschlagrückseite), Shutterstock/Canicula (Umschlagvorderseite, S.1,3)
Druck & Verarbeitung: Mohn media Mohn-druck GmbH, Gütersloh

Für die englischsprachige Originalausgabe:
Cover- und Buch-Design:
Stephanie Huntwork
Coverfotos: Kristina Gill

Printed in Germany



Verlagsgruppe Random House
FSC® N001967

ISBN 978-3-579-09522-6



Für Mama Parla, Papa Parla,
Lauren Parla, Nonno Cipollina und Chris Behr

— KATIE PARLA

Für meinen Vater, meinem größten Fan

— KRISTINA GILL





INHALT

VORWORT 8

EINLEITUNG 11

ROM – DAMALS UND HEUTE 15

ÜBER DIESES BUCH 19

Snacks, Vorspeisen, und Street Food 36

Klassiker und Variationen 68

Cucina ebraica 104

Quinto Quarto 128

Gemüse 148

Brot und Pizza 172

Dolci 202

Getränke 226

DANK 246

BIBLIOGRAFIE 248

REGISTER 250

DIE AUTORINNEN 256



VORWORT

Bald nach meiner Ankunft in Borgo Capanne, einem Dorf zwischen Bologna und Florenz, fielen mit die Feinheiten der regionalen Küche auf. Das war 1989. Ich arbeitete damals in einem winzigen Restaurant mit nur 24 Plätzen. Natürlich wusste ich bereits, dass jede Region, jede Stadt und jedes Dorf Italiens seine eigene kulinarische Tradition hat und lebendig hält. Aber erst als ich mich intensiv mit der dortigen Küche beschäftigte, verstand ich, wie Köche die regionalen Rezepte und Zutaten verwenden, ohne dabei ihren ureigenen Stil zu verlieren.

Traditionelle Gerichte unterscheiden sich nicht nur von Region zu Region, sondern von Koch zu Koch. Die Grundzutaten eines Gerichts wie *tagliatelle al ragù* mögen unveränderlich gleich sein, aber über Mengenanteile und Zubereitungsweise entscheidet der jeweilige Koch. Ich habe drei Jahre in Mittelitalien gelebt und Hunderte Versionen von *tagliatelle al ragù* probiert – alle aus ähnlichen Grundzutaten und doch immer etwas anders. Dasselbe gilt für *lasagna al forno*, für *tortellini in brodo* oder für *cotoletta alla bolognese*.

In Rom erlebt man dasselbe bei jedem Teller *carbonara*, *cacio e pepe* und *coda alla vaccinara*. Mich interessiert immer, wie die individuellen Rezepte einzelner Köche entstehen. Warum verwendet der eine für *carbonara* Pancetta statt *guanciale* oder gibt *Parmigiano Reggiano* in die *cacio*-Mischung? Was bewegt die Hälfte der römischen Köche, Kakao-pulver in ihre *coda* zu geben, während die anderen es weglassen? Unser Buch beantwortet diese Fragen.

Meine liebe Freundin Katie Parla kennt Rom sehr gut (vor allem Essen, Wein und Bier), und sie beobachtet die kulinarische Kultur der Stadt mit geübtem, scharfem Blick. Sie zeigt hier, wie Traditionen entstanden und sich noch immer entwickeln. Das Buch enthält viele Rezepte, die Sie in einem Band über Rom erwarten, darüber hinaus verraten Katie und Kristina neue Methoden und Insiderwissen, weil sie in engem Kontakt zu Köchen und Bäckern der Stadt stehen. Kristina Gill hat wunderbare Fotos beige-steuert, die Rom lebendig werden lassen. Ob Sie einfach gern in einem schönen Buch blättern, eine Fantasiereise unternehmen möchten oder die Rezepte nachkochen wollen – dieses Buch wird Sie begeistern.

— MARIO BATALI





EINLEITUNG

Mitten in Rom gibt es einen großen Platz. Dort befand sich früher der Circus Maximus, auf dessen etwa 800 Meter langer Bahn vor einer Viertelmillion Zuschauern Wagenrennen veranstaltet wurden. Heute ist es ein verstaubter Park, in dem Hunde ausgeführt werden und vereinzelte Jogger unterwegs sind. Schüler, die den Unterricht schwänzen, sitzen auf den Böschungen, wo früher Leinen gebleicht wurde. Manchmal picknicken Touristen im Schatten der Schirmpinien am Ende des Platzes neben einer umgebauten Pastafabrik, in der sich jetzt Kulissenwerkstatt und -lager der Oper befinden.

