



# Leseprobe

Sebastian Dickhaut

## Das große Nudelbuch

Die 125 besten Rezepte aus aller Welt

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



---

Seiten: 240

Erscheinungstermin: 19. Februar 2018

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

---

# Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

## Zum Buch

---

Alle lieben sie: Die Italiener ihre Pasta, die Indonesier ihr Bami goreng, die Japaner ihre Ramen, die Deutschen ihre Nudeln. 125 Rezepte für Spaghetti, Spätzle und Co. zeigen die fantastische Welt der leckersten Gerichte. Darunter sind die Klassiker der Pasta-Küche, die beliebtesten Nudelgerichte Asiens sowie wunderbare Haus- und Lieblingsrezepte. Das richtige Buch für alle Nudelfans.



### Autor

## Sebastian Dickhaut

---

Sebastian Dickhaut (Jahrgang 1963) lebt, schreibt und kocht in München. Aktuell steht der Koch und Journalist für das Format "Echtzeitkochen" bei Kabel 1 regelmäßig vor der Kamera. Zudem leitet er die Küche des früheren Gasthauses Drei Rosen in Dießen am Ammersee. Dort betreut und fördert das SOS-Kinderdorf geflüchtete Jugendliche aus Afrika und dem Orient. Deren Lieblingsessen? Natürlich was mit Nudeln!

Mit mehr als 50 Kochbüchern in Millionenaufgaben ist Sebastian Dickhaut einer der erfolgreichsten deutschen Foodautoren.

# KAUFEN

## Von Secca bis Soba

**Ob beim Italiener oder Asiaten, ob im Feinkostladen oder Supermarkt – die Nudeln der Welt haben ein paar Gemeinsamkeiten wie auch Unterschiede, an denen wir uns gut beim Einkaufen orientieren können.**

Nudeln sind ein halbes Fertigprodukt, weswegen es anders als bei Gemüse oder Fleisch nicht DEN Nudelladen für mich gibt – auch ein Supermarkt kann meine Liebingsorte haben. Um die zu finden lohnt es aber, sich mal abseits der größten Hersteller und günstigsten Angebote durchzuprobieren. Hier sind kleine Läden, in denen es persönliche Beratung gibt, das Internet, das mannigfaltige Informationen und Shops bietet, bis hin zu feinen Manufakturen eine gute Quelle. Zuerst zählt beim Nudelkauf aber das Außen und Innen.

### **Kaufen nach der Form**

Wir könnten hier auch »nach der Verwendung« sagen, denn die Regel »form follows function« gilt sehr stark bei der Nudel. Bestimmte Zubereitungen gelingen am besten mit bestimmten Nudelformaten. Weil es aber am griffigsten und am anschaulichsten ist, folgen wir der Form.

**Lange Nudeln** Ob italienische Spaghetti, deutsche Eierbandnudeln oder japanische Ramen – lange Nudeln sind weltweit am beliebtesten. Das liegt zum einen daran, dass sie sich am ehesten mit Aromen verbinden, auch wenn

diese etwas leichter sind. Aus diesem Grund werden z. B. Miesmuscheln mit Spaghetti und nicht mit Rigatoni serviert.

Ein weiteres Pro für Tagliatelle ebenso wie Hokkien ist, dass sie leicht selbst zu machen sind, zumindest leichter als Farfalle oder Wanzeln. Und dann ist da noch ihr gewisses Etwas: Gemeinsam Spaghetti zu wickeln oder Udon zu schlürfen inklusive Kleckern verbindet Paare, Freunde und Familien mehr als jede andere Art des Nudelgenusses. Wohl auch deswegen steht in Asien die lange Nudel für ein langes Leben.

**Kurze Nudeln** Sie sind gefragt, wenn es praktisch und kompakt wird. Da sind als Erstes die Röhren wie Penne, Rigatoni oder kurze Makaroni, die schön viel Sauce aufnehmen – noch besser, wenn sie gerillt sind (»rigate« sagt der Italiener) und/oder gebogen wie deutsche Eierhörnchen oder italienische Pipe. Auch die muschelförmigen Conchiglie sowie Spiralnudeln und Fusilli sind prima Saucenschlucker. Zugleich geben sie gut Halt, weswegen all diese Kompaktnudeln auch ideal für Aufläufe, Eintöpfe und Salate sind.

