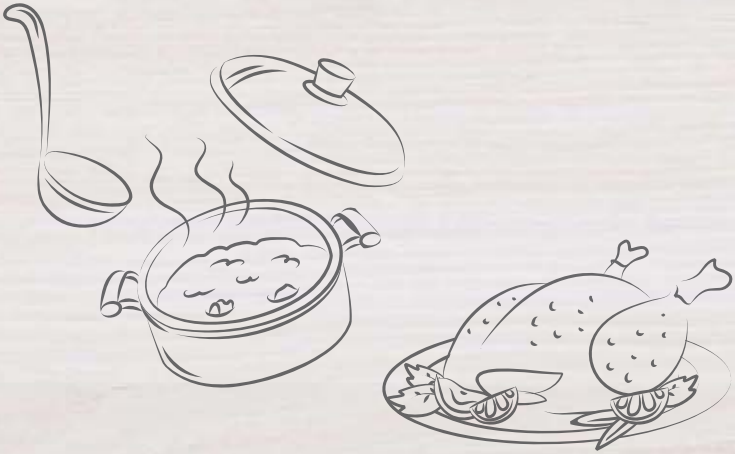
Kochen
à la Pittoni

von Joachim Pittoni



IMPRESSUM:

Layout & Druck: RM-Medienagentur UG, Gartenstraße 10, 93413 Cham | www.rm-medienagentur.de
Illustrationen: Joachim Pittoni

1. Auflage, Oktober 2013

Inhaltsverzeichnis

Geschichte & Geschichten ..... Seite 04

Rückblick von 1989-2013 S. 04
Und schuid is de Quetsch´n... S. 06
Bayerische Speisekarte S. 69
Der Gemeinderat im Fernsehstudio S. 80
Erdbeerkuchen S. 92
Der Menschenfresser S. 135

Suppen ..... Seite 09

Karotten-Möhren-Sellerie-Bärlauchsuppe S. 10
Echte Gulaschsuppe S. 11
Süßkartoffelsuppe S. 12
Zucchinisuppe S. 13
Käse-Lauch-Suppe S. 14
Kürbiscremesuppe S. 15

Hauptspeisen ..... Seite 20

Hähnchen-Gnocchi-Pfanne S. 18
Penne ai tre Formaggi S. 19
Überbackenes Gemüsepfännchen S. 20
Pikanter Tomatenreis S. 21
Paprikaschoten mit Hackfüllung S. 22
Oliven-Knoblauch-Huhn S. 24
Filet-Apfel-Topf S. 25
Hackfleisch-Wirsing-Auflauf S. 26
Burittos mit Schweinefilet, Bohnen und Pilzen S. 27
Schweinegeschnetzeltes mit Weißkohl S. 28
Balkan-Reispfanne S. 29
Pizzabrötchen S. 30
Nudelpfanne mit Hackfleisch S. 31
Speck-Zwiebelkuchen S. 32
Marinierte Lauchschnitzel S. 34
Hackbraten vom Blech S. 35
Köfte vom Blech S. 36
Lauch-Nudel-Auflauf S. 37
Serbisches Reisfleisch S. 38
Kartoffel-Nudel-Auflauf S. 39
Leckere Gemüsepfanne mit Reis S. 40
Scharf gewürzt auf Indonesisch S. 41
Schnelles Thai-Curry S. 42
Rucola-Salat S. 43
Rollini in fungi di fortuna S. 44

Oldies but Goldies ..... Seite 47

Schweinsbratl mit Bratlsoß S. 48
Bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel S. 52
Steinpilzrahmsoße mit Semmelknödel S. 55
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat S. 56
Pichelsteiner S. 57
Gschied´n Brod´n Lul S. 58
Bayerische Krautspatzen S. 59
Schweinemedaillons in dunkler Biersoße S. 60
Saure Zipfl S. 61
Bayrisch Kraut mit Kasnocken S. 62
Ritschi-Nudel S. 63

Oldies but Goldies ..... Fortsetzung

Tagliatelle Carbonara S. 64
Rupfhaum (Mehlspeise) S. 66
Oma´s Waldlermilchsüpperl S. 68

Süßspeisen ..... Seite 71

Kartoffel-Maultaschen S. 72
Zwetschgenbavesen S. 73
Aprikosen-Quark-Auflauf S. 74
Grießschnitten S. 76
Kürbis-Orangen-Marmelade S. 77
Himbeer-Mascarpone-Traum S. 78

Getränke ..... Seite 85

Rhabarberschnaps S. 86
Schlehenlikör S. 87
Holunderblütensirup S. 88

Kuchen ..... Seite 91

Nusskuchen S. 95
Labamba-Schnitten S. 96
Wasserbiskuit S. 97
Kokos-Becherkuchen S. 98
Mandel-Kokos-Ecken S. 99
Tröpfchenkuchen mit Schmand S. 100
Käsekuchen S. 101
Guglhupf S. 103
Kabakuchen S. 104
Orangen-Löffelbiskuit-Torte S. 105
Tiroler Hausfreunde S. 106
Joghurt-/Becherkuchen S. 107
Zwetschgen-Streuselkuchen mit Pudding S. 108
Zwetschgenkuchen mit Rührteig und Streusel S. 109
Apfelkuchen S. 111
Apfelkuchen mit Sauerrahmguss S. 112
Umgedrehte Kirschtorte S. 113
Rhabarberkuchen (Mürbteig) S. 114
Erdbeerkuchen S. 115
Apfelmuffins S. 116
Muffins mit Schokoüberraschung S. 117

Süßes zum Advent ..... Seite 119

Adventsmarmelade S. 120
Walnuss-Aprikosen-Konfekt S. 121
Kekse, nussig-lecker S. 122
Dattelmakronen S. 123
Florentiner S. 124
Gewürzsterne S. 125
Rotwein-Gewürzschnitten S. 127
Mohnstollen S. 128
Quarkstollen S. 129
Kokosmakronen S. 130
Schneeflocken S. 131
Schokosterne S. 132
Walnuss-Schokoladen-Cookies S. 133
Zimtsterne mit Marzipan S. 134

1989 | 1990 | 1996 | 2007 | seit 2013

Rückblick von 1989-2013

Seit 1989 hat Joachim Pittoni über 2000 Küchen geplant, montiert und angeschlossen. Neben der Vermietung von Ferienwohnungen hat sich das Ehepaar Pittoni ein großes Küchenstudio aufgebaut und ab 1992 ständig erweitert. Das Kücheneck, welches 2011 eröffnet wurde, stellt für sie eine Rückbesinnung auf das Wesentliche dar: geringe Energie- und Raumkosten, keine große Küchenausstellung, kompetente und ehrliche Beratung - dafür erhalten Sie sehr günstige Preise, eine moderne Küchenplanung und das gute Gefühl Ihr Küchenprojekt von einem echten Profi durchführen zu lassen.

Meisterchronik der Familie Pittoni

> **Wilhelm** (Maurerfirma 1894-1930)
Maurermeister

> **Ludwig** (Maurerfirma 1930-1964)
Maurermeister

> **Adolf** (selbstständig von1964-1989)
Fuhrunternehmer & Baustoffe

> **Joachim** (selbstständig seit 1989)
Elektromeister & Küchenstudio

> **Mario** (Ofenbaubetrieb seit 2012)
Ofenbaumeister

DASKücheneck
qualitätsküchen zum kleinen Preis

VERTRAUEN SIE AUF * 25 JAHRE * ERFAHRUNG

Küchen früher ...

... und heute

Und schuid is de Quetsch'n ...

Da Huawa Xare hot voa oan Joahr s´schpejn mit ana Steyrischen Harmonika, auch Quetsch´n gennnant, ogfangt zom lerna. Es hod owa ned so recht highaut, er hodse denkt do is de Quetsch´n dran schuid und er hodse a neje, also fast a neje, a guade gebrauchte Steyrische kafft.

Gestern hodna sei Freind, da Hintadobler Edelhard bsuacht. De zwoa san en da Schtuhm drin gwen und hammand se recht guad untahoit´n. Drausst is an Xare sei ganz neje Freindin, de Bechler Jacqueline, hergfohn und is en den Xare sei Wohnung eineganga. Sie hod scho ghehrt das se do drin zwoa unterhoit´n. Hod owa nix voschtana. En dem Moment hod da Edelhard dann dem Xare folgende Frage gschejd: „Und, ha Xare, wej geid´s da den mid deiner neja Quetsch´n?" De Jacqueline hod de Frage leider ned ghert is owa mittlerweile en da Fletz drin stej blim und weil de Tür a bisserl offa war hod`s ab jetzt jedes Wort genau hean kina. Folgendes hat der Xare geantwortet:

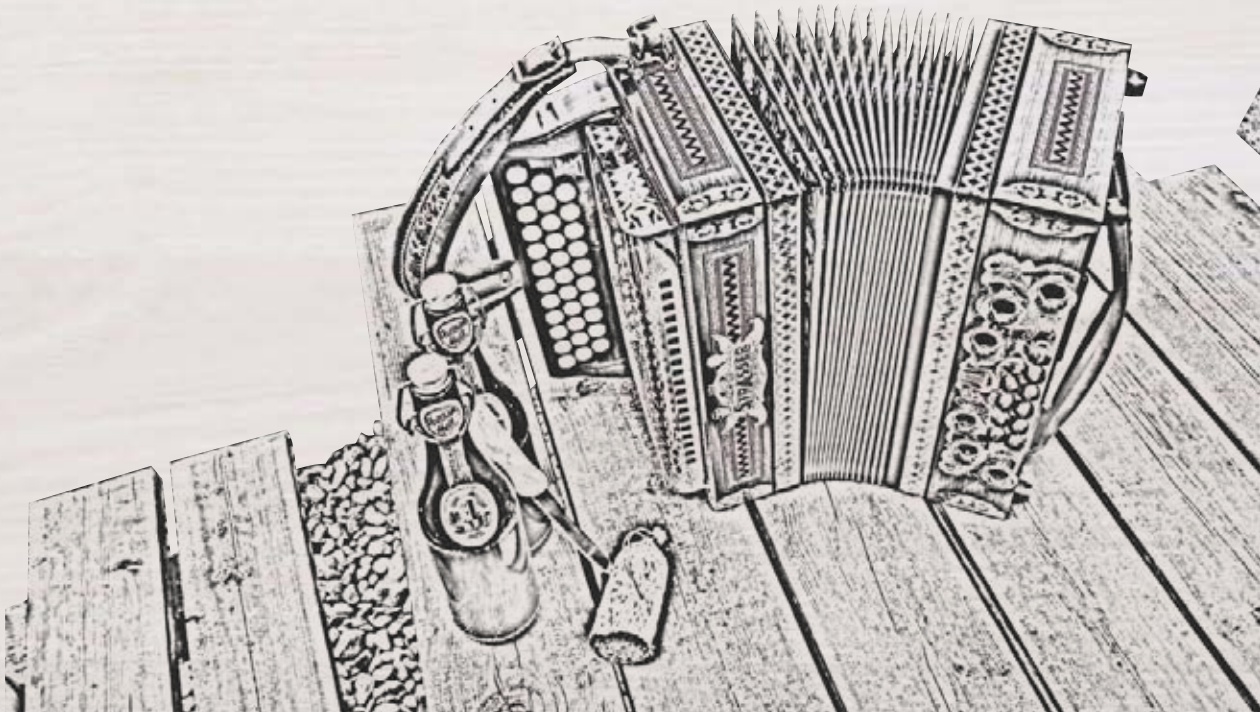
„Omei omei Edelhard, goa ned guad gejd´s ma mit meina Neja. Earst gestan hammas wieda probiert, weil so am Anfang do is des eh no a wenig komisch, und desweng soi mas, grod am Anfang so zieml an nejd´n Dog brobian. I sog das Edelhard, de dout iwahapt ned a so wej ma I des voaschdej. Do kane zuing und schuim, kann af ihrane Gnepf umanadruck wej a wejda, de doat einfach ned richte. Des haut einfach ned hi. Heid en da Freih hane den Schousta Ferd´l ogruafa, des is dea, dea wejs vo mia ghod hod, ja i mejt sch boa song - des Louda - und dea hod gsagt dem hodses genaua so gmocht, de Britschn, hod a gsagt, und ea is wen a ehrlich is, total frou, das as lous is.

Und am letz´n Freita han i mid meim Brauda driewa gschmatzt und hana gfragt obe eahm mid da Sein amoi zouschaun derfat. Freile sagt a, i soi glei kema sagta, er dat dawei de Sei ausbacka, und dat´s herichtn bis I do war. Wou i dan kema bin hodas scho en da reißn ghod des geile Drum. Und Edelhard, i sogdas dea hod gfetzt, I hanma denkt der reißts vo da Mitt ausanana. Mei Bruada hod gsagt, das i des ano amoi leana kann. Und dasa heid nomidog zu mia ghimt und er mecht mia dan amoi zouschaun wenes mid dam Mein brobia. Und dass dan ea a amoi mid da mein browian mechat und wenns dann ned aso dout wej de Seinige, dann soi e schaun das es weidabring des voschtimde Louda. Also en zwoa Schtund meißat mei Bruad do san, und dann-hop oda top ..."

En dem Moment schdürmt die Jacqueline mit brinroudn Kopf en de Schtuhm eina, gibt dem Xare eine dreifach verschärfte Rundumwatsch´n, dem dumm dreinschauenden Edelhard das Nehmige, haut de Türn zou, hupft ins Auto, fohr af und davo, wej d`Feierwehr.

Da Xare hod ab ejtz vej mehr Zeit zum Quetsch´n schbej´n, weil sei Jacqueline hod er nie wieda gseng.

Und schuid is de Quetsch´n ...



L + L + L = L

= LANGSAMER ARBEITEN

+

LANGSAMER ESSEN

+

LANGSAMER DENKEN

=

LÄNGER LEBEN

Kartoffel-Möhren-Sellerie-Bärlauchsuppe

von Wolfgang Sterr, Miltach

Zutaten für 4 Personen

- 8 mehlige koch. Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1/4 Knolle Sellerie
- 8-10 Bl. Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 l Weißwein halbtr. (Müller-Thurgau)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- 2-3 EL saure Sahne
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 Stängel Oregano
- 2 Stängel Majoran
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- etwas Muskatnuss

Zwiebel und Knoblauch klein würfeln, dann in Butter andünsten. Kartoffeln, Möhren und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden, zu den angedünsteten Zwiebeln und Knoblauch geben.

Mit Mehl bestreuen, mit Brühe und Wein aufgießen und 25 Minuten köcheln lassen.

Sahne dazugeben, Bärlauch, Oregano und Majoran klein schneiden, dazugeben und alles pürieren. Saure Sahne dazugeben und mit Gewürzen abschmecken. Nicht mehr kochen, sondern noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Servieren!

„Brauchst a neje Küch, willst was Guats kocha,
lou´das vom Pittoni mocha."

Echte Gulaschsuppe

(Gubyeslives - Ungarn)

von Familie Moellerke

Zutaten für 4 Personen

- 12 Zwiebeln
- 500 g Rindfleisch
- 1 l Fleischbrühe
- 100 g Butterschmalz oder Schweineschmalz
- 1 gestr. TL zerstoßener Kümmel
- 1/2 TL Majoran
- 1 gestr. TL Salz
- 2 Kartoffeln
- 2 grüne Paprikaschoten
- 4 Tomaten
- 1/4 L Knoblauchsalz (oder 1 Zehe)
- 1/2 l Rotwein

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Fleischbrühe nach Vorschrift zubereiten.

Das Schmalz im Topf zulaufen lassen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun anschmoren.

Die Fleischwürfel zugeben und 5-10 Minuten unter ständigem Umwenden im Fett rösten.

Die Gewürze zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen. Alles 1 Std. zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten in Streifen schneiden, die Tomaten ohne Haut und Kerne in Würfel schneiden.

Nach einer Stunde Kochzeit Kartoffeln, Paprika und Tomaten in die Suppe rühren. Weitere 30 Minuten kochen lassen.

Die Suppe vom Herd nehmen und den Rotwein unterrühren.

Süßkartoffel-Suppe

von Martina Pfeffer, Ottenzell

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Zwiebeln
- 30 g Ingwer
- 300 g Süßkartoffeln
- ca. 8-10 Pimentkörner
- 30 g Butter
- 150 ml Möhrensaft
- 100 ml Orangensaft
- 500 ml Gemüsebrühe
- 4 kl. Salbei-Zweige
- 25 g Pecannusskerne
- Salz
- 1 TL geriebene Bio-Orangenschale
- 1 TL geriebene Bio-Zitronenschale
- 4 Scheiben Bacon
- 2 EL Ahornsirup
- 1 TL Chiliflocken

Zwiebel schälen und würfeln. Ingwer waschen und mit Schale würfeln. Süßkartoffeln schälen, grob würfeln. Piment zerstoßen. Alles in der Butter andünsten. Mit Möhren-, Orangensaft und Brühe auffüllen und salzen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe pürieren, Orangen- und Zitronenschale untermischen, abschmecken.

Pecannüsse hacken, Bacon knusprig braten, Salbei mit Pecannüssen und Ahornsirup zufügen und weiterschmoren, bis der Sirup dickflüssig eingekocht ist.

Suppe mit Baconmischung und Chiliflocken anrichten.

Zucchinisuppe

von Brigitte Pittoni, Blaibach

Zutaten für ca. 4-5 Personen

- 3 mittelgroße Zucchini (ca. 750 g)
- 4 gelbe Rüben
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Curry
- Salz, Pfeffer
- Brühwürfel
- 1 dünne Scheibe Ingwer
- ca. 1 l Wasser
- 1 EL Butter
- 1/2 Becher süße Sahne
- etwas Öl

Zucchini mit Schale würfeln, gelbe Rüben klein schneiden, Zwiebel würfeln. Anschließend die Zucchini, Knoblauch, Zwiebel und den Ingwer in etwas Öl andünsten.

Die anderen Zutaten außer die Sahne dazugeben und köcheln lassen. Nach ca. 8-10 Minuten die Sahne dazugeben und pürieren.

Tipp:

Gewürfeltes Brot vom Vortag in etwas Öl mit Knoblauch bräunen und zur Suppe dazugeben.

Käse-Lauch-Suppe

mit Hackfleisch

von Familie Weißtanner, Pösing

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 3 Stangen Lauch
- 200 g Schmelzkäse
- 200 g Sahne
- 200 g geriebenen Käse (Emmentaler)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- frische Champignons
- 700 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Öl in einen großen Topf geben. Das Hackfleisch darin von alle Seiten gut anbraten und mit Salz würzen.

Die Zwiebel und den Lauch in kleine Ringe bzw. Stücke schneiden, zum Hackfleisch geben.

Ebenso die Champignons in Scheiben schneiden und kurz mit anbraten. Dann eine zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und alles auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten leicht kochen lassen.

Anschließend noch den Emmentaler und den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen.

Sahne zugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat noch einmal kräftig abschmecken.

Kürbiscremesuppe

von Familie Wendschuh, Pemfling

Zutaten

- etwas Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 300 g gewürfelten Kürbis
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 2-3 EL Sahne oder Milch
- Salz, Petersilie

Die Butter erhitzen, die Zwiebel etwas andünsten, die Kürbiswürfel dazugeben.

Dann mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten kochen. Anschließend pürieren und mit Sahne abschmecken. Fein gewiegte Petersilie darüber streuen. Dazu reicht man frisches Weißbrot.

Tipp: Für einen ausgefallenen Suppentopf verwenden Sie einen sauber ausgehöhlten Kürbis.

UM EIN GUTES SELBST-
GESPRÄCH ZU FÜHREN
BEDARF ES EINEN
INTELLIGENTEN PARTNER.

DIE STEIGERUNG VON SCHÖN
IST DAMALS ...

Hähnchen-Gnocchi-Pfanne

von Susanne Frank, Grafenwiesen

Zutaten für 3 Personen

400 g Gnocchi
3 Hähnchenfilets
1 Bund Lauchzwiebeln
150 g Sahneschmelzkäse
2-3 EL Öl
6-7 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Schnelles, einfaches Rezept! Ideal für die schnelle Küche an einem stressigen Arbeitsalltag und super lecker!

1-2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gnocchi darin unter Wenden anbraten und herausnehmen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

1 EL Öl im Bratfett erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten.

Mit 150-200 ml Wasser und Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahneschmelzkäse in der Soße auflösen. Gnocchi und Lauchzwiebeln zugeben, aufkochen lassen. Gnocchi-Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten. Fertig!

Herr Pittoni meinte, ich könnte am Schluss noch ein paar Zeilen schreiben, z. B.: „Ich würde nie wieder eine Küche beim Pittoni kaufen!" :-)

ABER: Ich möchte Herrn Pittoni hiermit für meine super schöne Küche danken!!! Er stand mir immer mit Rat und Tat zur Seite und hatte immer wieder neue Ideen, wie man die Küche noch einen Tick schöner machen kann, obwohl sie eh schon perfekt war. Ich kann eigentlich nur noch sagen, dass ich jetzt immer wieder mit einem Grinsen vor der Küche stehe, weil sie so schön zum Anschauen ist. DANKE!

Penne ai tre Formaggi

Nudeln mit Drei-Käse-Sauce

von Familie Klein, Blaibach

Zutaten für 2-3 Personen

300 g Penne	100 g Mascarpone	Zum Würzen:
2 Eigelb	100 g Parmesan	Salz
50 g Butter	100 g Gorgonzola	weißer Pfeffer
300 ml Sahne		

Nudeln in Salzwasser 10 Minuten kochen. Mascarpone mit Eigelb, Salz und Pfeffer cremig rühren. Butter zerlassen, Sahne einrühren und einkochen lassen. Parmesan reiben, Gorgonzola zerbröckeln und beides in die Sahnesauce einrühren. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren cremig werden lassen. Die Nudeln zur Käsesauce geben, Mascarponecreme darüber gießen, gründlich vermischen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Damit die Penne auch garantiert gelingt, empfiehlt sich die Zubereitung in einer Original-Pittoni-Küche!

Speck-Zwiebelkuchen

Herzhafter Begleiter zu Wein - ein Klassiker

von Erich und Sieglinde, Kolmberg

Zutaten für ca. 15 Stück

Teig

- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe (21 g)
- 2 EL Öl
- 1/2 TL Salz
- 150 ml lauwarmes Wasser

Belag

- 80 g Butter
- 2 Eier
- 300 g Creme Fraiche (oder saure Sahne, Schmand)
- 1 TL Kümmel
- 150 g Schinkenspeck
- 500 g Zwiebeln

Für den Teig:
Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Mit Salz und Öl zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Im Backofen mit 50° C etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

Backblech einfetten und den Teig darauf ausrollen.

Für den Belag:
Die Butter cremig rühren, Eigelb und Creme Fraiche zufügen. Zuletzt den in Würfel geschnittenen Schinkenspeck und die fein gewürfelten Zwiebeln unterrühren. Mit Kümmel würzen und auf dem Hefeteig verteilen.

Im Backofen ein weiteres Mal mit einer Einstellung von 50° C etwa 15 Minuten aufgehen lassen, dann goldgelb backen und in 15 Stücke schneiden.

Einstellung: Heißluft 170 - 190° C
Ober-/Unterhitze 200 - 220° C