

- DAS KOCHBUCH VON -



LEVONI®

ORGOGLIOSAMENTE BUONI



SCHWARZE HAMBURGER MIT COTECHINO, GEBACKENEN KARTOFFELCHIPS UND BARBECUESAUCE

HAMBURGER-BRÖTCHEN

- 50 g Aktivkohle
- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 10 g Salz
- 450 g Tipo 00 Mehl
- 50 g Butter
- 10 g Bierhefe
- 20 g Zucker

GARNIERUNG

- Milch nach Belieben
- Sesamsamen nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Die Bierhefe zerbröckeln, in etwas lauwarmem Wasser auflösen und mit einem Teelöffel Zucker vermischen.
2. Das gesiebte Mehl zusammen mit Aktivkohle und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die im Wasser aufgelöste Hefe hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit kneten lassen.
3. Das übrige Wasser abwechselnd mit lauwarmer Milch hinzufügen. Nach 3 Minuten das Salz und dann die weiche Butter stückchenweise hinzufügen.
4. Den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 15 Minuten lang kneten, bis er zusammenhält und glatt und elastisch ist. Den Teig in eine leicht mit Öl gefettete Schüssel geben, mit Folie abdecken und etwa 3 Stunden gehen lassen.
5. Nach der Gehzeit den Teig auf ein leicht bemehltes Backbrett legen und in 5 gleiche Teile teilen. Die schwarzen Brötchen weitere 2 Stunden mit Folie abgedeckt gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
6. Die Brötchen mit Milch bestreichen und mit Sesamsamen garnieren. Den Backofen auf 180 Grad aufheizen und einen Topf mit Wasser auf den Boden stellen. Die schwarzen Brötchen in den Backofen schieben und 30 Minuten lang backen.
7. Die Hamburger-Brötchen halbieren, die Innenfläche rösten und mit zwei/drei Scheiben Cotechino belegen, die zuvor 20 Minuten in kochendem Wasser gekocht wurde. Die Kartoffelchips und eine gute Menge Barbecuesauce hinzufügen.

GEBACKENE KARTOFFELCHIPS

KARTOFFELCHIPS: ZUTATEN

- 2 Kartoffeln
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 Teelöffel Salz
- Natives Olivenöl extra
- Rosmarin, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die geschälten Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden und beidseitig bemehlen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; gehackten Rosmarin, Salz und eine Prise Pfeffer dazugeben.

Auf jeden Chip ein wenig natives Olivenöl extra geben.

Bei 200 Grad im Backofen etwa 10 Minuten backen, die Grillfunktion anschalten und die Temperatur für einige Minuten auf 220 Grad erhöhen.

BARBECUESAUCE

BARBECUESAUCE: ZUTATEN

- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Ketchup
- 1/2 Tasse gelber Senf
- 1/2 Tasse Apfelessig
- 1/3 Tasse Worcestershiresauce
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- 1/4 Tasse Ahornsirup
- 3/4 Tasse Honig
- 3 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 4 gepresste oder gehackte Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel anbraten, bis sie weich ist, dann den Knoblauch hinzufügen.

Eine Minute lang köcheln lassen, dann Salz, Pfeffer und Chili hinzugeben und ein paar Minuten lang umrühren.

Ketchup, Senf, Essig, Worcestershiresauce, Zitronensaft, Melasse, Ahornsirup und Honig hinzugeben, gut umrühren und 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer pürrieren und abkühlen lassen.



LEVONI COTECHINO UND KNUSPRIGER SPINAT

Zutaten für 2 Portionen

- 4 Scheiben Cotechino
- Roher Spinat, zwei Handvoll
- Sultaninen, Haselnüsse und Pinienkerne, nach Geschmack
- Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer, qs

ZUBEREITUNG

Den Spinat würzen, ohne zu viel Öl zu verwenden. Levoni Cotechino nach den Angaben auf der Verpackung kochen. Sultaninen, Haselnüsse und geröstete Pinienkerne hinzugeben und mit einem Schuss Balsamico-Essig abschmecken.



AUGENBRÖTCHEN MIT LEVONI COTECHINO

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Scheiben Cotechino
- Zartes Laugenbrötchen
- Linsen-Hummus
- Scheiben von Ochsenherztomaten
- Blattsalat
- Rosmarinkartoffeln

ZUBEREITUNG

Levoni Cotechino nach den Angaben auf der Verpackung kochen. Das Brötchen mit zwei Scheiben Cotechino, dünnen Tomatenscheiben, Blattsalat nach Geschmack und kaltem Linsen-Hummus belegen.



SALAT MIT ENDIVIEN, PECORINO UND COTECHINO

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Köpfe belgische Endivie
- 300 g vorgekochte Cotechino
- 200 g Pecorino mit mittlerer Reife
- 1 Esslöffel gesalzene Kapern
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Brotscheiben
- Natives Olivenöl Extra
- Salz

ZUBEREITUNG

Den Salat putzen und in Streifen schneiden; damit er nicht schwarz wird, ihn in eine Schüssel mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser oder mit Zitronensaft gesäuertem Wasser geben.

Die Cotechino in Würfel und den Pecorino in Stifte schneiden; die Kapern sorgfältig entsalzen.

Die Brotscheiben ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig rösten. Den Salat trocknen und in eine Schüssel geben; die Cotechino, die Kapern und das Brot dazugeben. Den Senf mit einigen Esslöffeln Öl verdünnen und als Dressing dazugeben. Mit Salz abschmecken, den Pecorino dazugeben und sofort servieren.

WEINBEGLEITUNG

Der volle Geschmack der Cotechino passt sehr gut zum traditionellen Perlwein „Lambrusco Salamino“ oder zu einem frischen und würzigen Roséwein wie dem Cerasuolo d'Abruzzo.

Weinliebhaber, die Weißweine bevorzugen, sollten dagegen den Verdicchio di Matelica DOC probieren, einen leicht gereiften Weißwein mit frischen Aromen.



ZUTATEN

- Vollkorn Stangenbrot
- Cotechino Levoni
- Suasa-Zwiebeln
- Natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer

DER BOCCONE MARCHIGIANO: COTECHINO LEVONI UND SUASA-ZWIEBELN

ZUBEREITUNG

Die Suasa-Zwiebeln in eine Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra geben, Salz und Pfeffer hinzufügen und langsam bräunen lassen, bis sie weich und transparent werden.

Cotechino Levoni nach den Angaben auf der Verpackung kochen.

Das Brot aufschneiden, mit Scheiben warmer Cotechino belegen und mit den gebräunten Zwiebeln garnieren. Ein charaktervoller Leckerbissen.

DER PASSENDE WEIN

Conero Rosso Riserva, rubinrote mit granatroten Reflexen, ausgeprägte, fruchtige Anklänge an rote Rosen und Johannisbeeren, eleganter, weicher Geschmack mit seidigen Tanninen.

DAS PASSENDE BIER

Wählen Sie ein wenig sprudelndes australisches Bier.

DER PASSENDE „GRAN SALUTE“-SAFT

1 Apfel, 1 Birne, 1/2 Grapefruit, 1 Stangensellerie.