

Rezept der "traditionellen Tortellini aus Bologna"



Von der Bologna-Delegation der Accademia Italiana della Cucina und von der Dotta Confraternita del Tortellino feierlich formuliert und mit einer notariellen Urkunde am 7. Dezember 1974 bei der Handelskammer Bologna in Palazzo della Mercanzia deponiert.

Zubereitung:

Zutaten:

300 g Schweinelende,
300 g roher Schinken,
300 g echte Mortadella aus
Bologna,
450 g Parmigiano-Reggiano Käse,
3 Hühnereier
eine Prise Muskatnuss

Die Zubereitung muss sehr exakt sein. Die Lende muss für zwei Tage ruhen gelassen werden, mit einer Mischung aus feingehackten Zutaten darauf: Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch. Die Lende auf kleiner Flamme kochen, ein wenig Butter hinzugeben, die Lende aus der Pfanne nehmen und die feingehackten Zutaten herausnehmen. Zum Schluss die Lende mit dem rohen Schinken und mit der Mortadella sehr fein hacken, womöglich auf einem Hackbrett, und das Ganze mit dem Parmesan-Käse und den Eiern mischen, hinzu eine Prise Muskatnuss geben. Die Mischung muss lange gerührt werden, bis sie gut vermenget ist, dann muss sie mindestens vierundzwanzig Stunden ruhen, bevor man die Tortellini füllt. Natürlich hängt der gute Geschmack der Füllung von der Qualität der Rohstoffe ab. Um gute Tortellini zuzubereiten, ist eine ausgezeichnete Brühe von wesentlicher Bedeutung, eine gute Brühe erhält man auf diese Art und Weise: in den Topf einen Freilandkapaun geben (ein Kapaun, der nicht mit Futter genährt wurde) und hinzu die Teile vom Rindfleisch geben, die bekanntlich geeignet für die Brühe sind (Brustspitze, Beinfleisch, Nuss, usw.). Mit diesem Rezept bereitet man 1000 Tortellini zu.



Rezept der „typischen und klassischen Tortellini aus Bologna“ beziehungsweise: „wie man Tortellini zubereitet“

Von der Dotta Confraternita del Tortellino am 19. Februar 2008 feierlich formuliert und mit einer notariellen Urkunde am 15. April 2008 bei der Handelskammer Bologna in Palazzo della Mercanzia deponiert.



Zubereitung des Teigs:

Den Teig mit dem Nudelholz gut ausrollen und den dünnen Teig, der daraus entsteht, in einem Tuch ausrollen und ihn leicht trocknen lassen, jetzt kann man den Teig auf das Kuchenbrett legen und ihn in viereckige Stücke schneiden.

Form des Tortellinos:

Quadrate mit Seiten von 4- 4,5 cm, und mit der richtigen Menge von Füllung in der Mitte. Sie müssen klein sein, so dass ziemlich viele in einem Suppenlöffel enthalten werden können.

Füllung: *(für die Zubereitung von ungef. 1.000 Tortellini)*

Mit Bezug auf das Rezept der „Füllung des traditionellen Tortellinos aus Bologna“, das die Delegation von Bologna der Accademia Italiana della Cucina im Einverständnis mit der Dotta Confraternita del Tortellino am 7. Dezember 1974 deponierte. Die Zutaten des Rezepts sind folgende: 300 g Schweinelende, im Butter gebräunt, 300 roher Schinken, 300 g echte Mortadella aus Bologna, 450 g Parmigiano Reggiano-Käse, 3 Hühnereier, Muskatnuss.

Zubereitung des Tortellinos:

Das Quadrat zusammenfalten und eine viereckige Form geben, und versuchen, wie die Hausfrauen aus Bologna es tun, die Zipfel des Teigs um die Spitze des Zeigefingers zu drehen, dann das Quadrat durch einen leichten Druck schließen.

Der klassische Tortellino muss 5 Gramm sein und muss in einer Kapaunbrühe gekocht und serviert werden.

Zutaten für den Teig

(für 4 Personen):

400 g Mehl (Typ 405), 4 ganze Eier (falls nötig kann man eine halbe Schale Wasser hinzugeben), eine Prise Salz, für den Teig, 1 – 2 Esslöffel Mehl.

