

So isst man in Apulien

Hier beschreiben wir einige Besonderheiten aus der Küche von „Palagiano“, einer Stadt in der Nähe unseres Heimatdorfes Castellana Grotte.

Die typische Palagiano - Küche ist sehr einfach, so wie die Menschen, die dort leben. Sie lieben die natürlichen Produkte, den Geruch der Erde und die Liebe zur Familie und zu den Freunden beherrscht ihr Leben.



Das berühmteste Gericht aus Palagiano sind die „Orecchiette“, beträufelt mit feinem Olivenöl, dazu gibt es Sardellen und Rübenkraut.

Auch die „Tagghiaria“ ist sehr bekannt. Es ist ein selbst gemachtes „Pastagericht“, welches meistens mit gebratenen Brotwürfeln und gekochten Bohnen bestreut wird. Dieses Gericht wird immer während des Festes für die „Madonna della Stella“ gegessen.

Gemüse wird in Apulien häufig verwendet - oft gekocht und mit Öl beträufelt.

Interessant ist auch die „Ncapriata“, ein Gericht, das bis in die Römerzeit zurückgeht. Ncapriata ist eine Suppe aus gekochten und pürierten Saubohnen, die mit gebratenem Pfeffer und frischen Zwiebeln serviert wird.



Das berühmteste Fleischgericht ist die „Brasciola“. Eine Schnitte Fleisch - meistens vom Kalb – wird mit Petersilie, Schafskäse, Kapern und Knoblauch gefüllt, gerollt und in feiner Tomatensauce gekocht.

Auch Lamm wird in dieser Region sehr geschätzt. Es kann am Rost gebraten oder im Ofen gekocht werden und wird gern mit klein geschnittenen Kartoffeln, Petersilie und mit fein geriebenem Käse (mit dem berühmten „Tiedda“) gemischt.

Aus den zarten Innereien der Lämmer bereiten die Leute in und um Palagiano ein delikates Gericht zu, das sie „Gnummeriedd“ nennen.

Dafür werden kleine Stückchen von Herz, Lunge und Leber im Darm eingerollt.

Mit Salz und Lorbeerblättern gewürzt und gegrillt ist das ein ganz besonderer Leckerbissen.

Die Fischsuppe ist ebenfalls ein sehr wohlschmeckendes Hauptgericht. Die Suppe wird aus einer Vielzahl von Fischen und Meeresfrüchten zubereitet, z. B. Klippfisch, Tintenfisch, große Aale, Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln usw. Als „Zuppa vellutata“ wird die Fischsuppe auch gern als gebundene Suppe serviert.



Ein billiges und erfrischendes Gericht, das besonders im Sommer geschätzt wird, ist die berühmte „Frisedda“. Getrocknete Brotstücke werden auf einem Teller in Ringform angeordnet, mit Wasser befeuchtet, mit Olivenöl beträufelt, mit Landtomaten belegt und mit Oregano und Salz bestreut.



Zu Weihnachten gibt es eine enorme Vielfalt an selbst gemachten Kuchen und Keksen.

Die „Carteddate“ dürfen da nicht fehlen.

Aus Mehl und Weißwein werden sehr dünne Teigstreifen vorbereitet. Diese rollt man spiralförmig auf und backt sie schnell in heißem Öl aus. Anschließend werden sie mit Honig oder Glühwein begossen.

Dann darf man auch die „Purciidd“ nicht vergessen.

Das sind kleine Teigbällchen - frisch in Olivenöl ausgebacken.

Besonders lecker sind auch die vielen verschiedenen Kekse, die mit feiner selbst gemachter Marmelade gefüllt werden.

Ein ganz besonderer Kuchen, der nur zur Weihnachtszeit gebacken wird, ist der „Scarcedda“. Dafür wird ein spezieller Biskuit mit gekochten Eiern auf einem großen Blech gebacken. Nach dem Backen schneidet man aus dem Kuchen verschiedenen Figuren aus – abhängig vom Geschlecht der Kinder in der Familie.



Es gibt auch einen typischen Osterkuchen. Für den bekannten und sehr beliebten „Taralli bolliti“ wird ein leichter Teig aus Mehl, vielen Eiern, ein wenig Zucker, Schweinefett und Alkohol zubereitet. Der Teig wird fingerdick ausgerollt, in 10 cm lange Stücke geschnitten und auf einem Backblech ringförmig zusammengedrückt.

Die so erhaltenen „Taralli“ (= Teigringe) gart man in kochendem Wasser und lässt sie anschließend trocknen.

Wenn sie ganz trocken sind, werden sie nur für einen kurzen Augenblick im Holzofen gebacken. Die abgekühlten Ringe verziert man ganz nach Belieben mit weißem Zuckerguss.