

TAGLIATELLE FUNGHI CON SALSICCIA

**DIESE BANDNUDELN WERDEN ERST
DURCH DIE WÜRZIGE SAHNE-SAUCE MIT
PILZEN UND SALSICCIA ZU EINER ECHTEN
SÜD-TIROLER SPEZIALITÄT.**

Ergibt 4 Portionen.

Zutaten

500 g Bandnudeln oder
Tagliatelle
3 frische, grobe Bratwürste
250 g braune Champignons
50 ml kräftiger Rotwein
300 ml Sahne
1 TL Fuchs Pfeffer schwarz,
grob geschrotet
2 TL Fuchs Italienische Kräuter
½ TL Muskatnuss, gemahlen
1 kleine Zwiebel
Fuchs Tafelsalz mit Meersalz

Zubereitung

Nudeln nach Packungsangabe in reichlich
kochendem Salzwasser garen. In der
Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein
würfeln. Champignons putzen und in Scheiben
schneiden.

Die Bratwürste entweder in Scheiben schneiden
oder portionsweise aus dem Wurststern
herausdrücken und in einer heißen Pfanne
anbraten.

Champignonscheiben und Zwiebelwürfel
zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein
ablöschend und etwas einreduzieren lassen.

Die Sahne und die Gewürze zugeben und die
Sauce etwa 5-10 Minuten cremig einkochen
lassen. Nudeln abgießen, zur Sauce geben und
kurz durchschwenken.

Tipp:

Wer es deftig mag, brät Würste und
Champignons zusammen mit etwas
gewürfeltem Tiroler Speck an.



Nährwerte pro Portion

Brennwert:	3160 kJ (756 kcal)
Fett:	35,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17,8 g
Kohlenhydrate:	81,4 g
davon Zucker:	0,7 g
Eiweiß:	25,1 g
Salz:	1 g



Termine 2020 / 2021

SUCHEN SIE NOCH EIN GESCHENK?
VERSCHENKEN SIE DOCH MAL KULT(O)JUR!

Viel mehr als nur ein Gewürzmuseum... Das Spicy's bietet Ihnen komplette Veranstaltungsprogramme, ganz egal, ob Sie etwas für Ihre Familien- oder Firmenfeier suchen, oder sich einfach nur einen schönen Abend zu zweit machen möchten...

Sweet & Spicy: Jeweils Samstag 08.08.2020, 12.09.2020, 24.10.2020, 07.11.2020, 05.12.2020 - Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Laugenbrezel, Zimtkekse, Schauspielrundgang mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zum CHOCOVERSUM, Führung, diverse Probierstationen, Tafel Schokolade zum Mitnehmen. Ende 18.30 Uhr im CHOCOVERSUM. Preis p/P Euro 32,50.

Coffee & Spices: Samstag, 04.07.2020, Samstag 19.09.2020 - Beginn 15.00 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Butterkuchen, Zimtkekse, Schauspielrundgang durch die Speicherstadt mit dem Gewürzhändler Jacob Lange zur „Kaffeestube“ in der Reimerstwierte 13, 20457 HH, dort zahlreiche Informationen und Verkostung verschiedener Kaffeesorten! Ende ca. 18.00 Uhr. Preis p/P Euro 29,00.

Hanseatische Pfeffersacktour: Samstag, 18.07.2020, Samstag, 26.09.2020, Samstag, 17.10.2020 - Beginn 11.00 Uhr, Deichstraße 37, 20459 Hamburg
Leistungen: Geführter Schauspielrundgang mit dem Gewürzkaufmann Jacob Lange durch die Speicherstadt, Hafenumrundfahrt 1 Stunde, Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Zimtkekse und Pfeffersacklambröchen. Ende ca. 14.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 27,00.

Die Brunch-Genießer-Tour: Sonntag, 26.07.2020, Samstag, 28.08.2020, 19.09.2020 - Beginn 11.30 Uhr im Rest. KÖRRI
Leistungen: Reichhaltiger Brunch, Tee/Kaffee satt im Restaurant „KÖRRI“, Springeltwierte 2, 20095 Hamburg, 13.00 Uhr geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Gewürzmuseum, 14.00 Uhr Vortrag bei Zimtkekse, anschl. Gewürz-Quiz, Museumsbesichtigung. Ende ca. 15.00 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 39,00.

Die KÖRRI-Tour: Freitag, 07.08.2020, 25.09.2020 - Beginn 17.30 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkekse und Curry-Schokolade, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „KÖRRI“ in der Springeltwierte 2, 3-Gang-Menü. Ende ca. 22.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 45,00 zzgl. Getränke im Restaurant.

Wein trifft Gewürze: 14.08.2020 - Beginn 17.30 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Vortrag, Zimtkekse, Gebäck, geführter Schauspielrundgang durch die Speicherstadt bis zum Restaurant „BUDELS“ Deichstraße 37, 3-Gang-Menü m. Ent. Ende ca. 21.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 49,50 zzgl. Getränke.

Kuddel und Buddels: Für Gruppen buchbar. Beginn 18.00 Uhr im Restaurant „Buddels“, Deichstr. 37, 20459 HH
Leistungen: Begrüßungstrunk, 3-Gang-Menü (Hering & Makrele, Der falsche Hase, Liebelei an „M“), dazwischen: Ringelnetzlesung. Ende ca. 21.30 Uhr im Restaurant. Preis p/P Euro 36,00 zzgl. weitere Getränke.

Ringelnetz kulinarisch: Freitag, 18.09.2020 - Beginn 18.00 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Pfeffereintrittskarte im Gewürzmuseum, Begrüßung, kleine Einführung in die Gewürzwelt. Eine Ringelnetzlesung der besonderen Art, vorgetragen von dem Schauspieler Tobias Brünig, begleitet durch kleine Köstlichkeiten rund um die „Pelika“, zubereitet von der Küchenmeisterin Susanne Just. Ende ca. 20.30 Uhr im Gewürzmuseum. Preis p/P Euro 35,00 zzgl. weitere Getränke.

Kutteldaddeldu feiert Weihnachten: 20.11.2020, 06.12.2020, 12.12.2020 - Beginn 17.00 Uhr im Gewürzmuseum
Leistungen: Begrüßung im Gewürzmuseum mit einem Glas Punsch, kleine Einführung in die Gewürzwelt, Besuch des Museums, launiger Kaufmannstransfer durch die Speicherstadt zur Barkasse, ab 18.00 Uhr dort Lesung von Ringelnetzgedichten u.a. Ende: 19.30 Uhr am Anleger Brook. Preis p/P Euro 28,00.

Alle Veranstaltungen können auch exklusiv nach Ihren Wünschen/Zeiten gebucht werden!
Spicy's Gewürzmuseum Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg - Tel.: 040/36 79 89 - mail@spicys.de

Mit freundlicher Unterstützung:



FUCHS Gewürze GmbH
D-49198 Dissen - www.fuchs.de

SPICY'S Gewürzmuseum GmbH
Am Sandtorkai 34 - 20457 Speicherstadt Hamburg
Telefon 040 367989 - Täglich 10.00 - 17.00 Uhr
(auch an Sonn- und Feiertagen geöffnet)
WÜRZIGES RAHMENPROGRAMM UNTER:
www.spicys.de

La dolce Vita Pasta & basta

WISSENSWERTES UM SAUCEN, TEIG UND PASTA- GERICHTE!



**Vom 03.07. 2020
BIS 31.10. 2020**

IN ITALIEN GEHÖRT ZUM DOLCE VITA IMMER EIN GUTES ESSEN DAZU:

Frische Zutaten, viel Gemüse und mediterrane Gewürzkräuter sowie gute Olivenöle prägen die Küche Italiens. In den 60er Jahren wurde Italien zum Sehnsuchtsland vieler Deutscher, woran sich bis heute nichts geändert hat.

Bella Italia steht noch immer für Sonne, Meer und molto Gusto, also den guten Geschmack! Typisch für echten italienischen Gusto sind neben Pasta und Tomaten auch aromatische Gewürzkräuter. Deshalb eroberten seit den 60ern eben diese mediterranen Gewürzpflanzen die deutsche Küche. Basilikum, Thymian, Rosmarin und Oregano gehören einfach dazu.

Die Rezepte der italienischen Klassiker, wie Spaghetti Aglio e Olio, Pasta Quattro Formaggi oder Lasagne al Forno, die heute ganz selbstverständlich zum deutschen Küchenalltag dazu gehören, kamen sowohl als Urlaubssouvenirs als auch durch die italienischen Gastarbeiter über die Alpen.

Conny Froboess besang 1962 in dem Lied „zwei kleine Italiener“, die große Sehnsucht nach der südlichen Heimat und dem Essen wie bei „Mama“ hatten. Um auch hier wieder in den Genuss des „molto Gusto“ zu kommen, wurden schon bald die ersten italienischen Ristorante in Deutschland eröffnet, und mit diesen fasste die italienische Esskultur in Deutschland Fuß.

Vor allem Pizza und Nudelgerichte wurden jetzt gern von den deutschen Hausfrauen nachgekocht, und besonders die „Pasta Schuta“, die Pasta Asciutta (übersetzt: „Nudeln in einer Sauce serviert“), waren und sind der Top-Favorit und werden oft heute noch gleichgesetzt mit den klassischen Spaghetti Bolognese.



SPAGHETTI BOLOGNESE

EINE GUTE BOLOGNESE BEGEISTERT NICHT NUR KINDER: GEPART MIT EIGENS FABRIZIERTER PASTA IST DIE KÖNIGIN DER ITALIENISCHEN KÜCHE EIN WAHRER GAUMENSCHMAUS.

Ergibt 4 Portionen.

Zutaten

3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4 große Karotten
4 Stängel Staudensellerie
2 EL Olivenöl
4 Tomaten
1 Dose gehackte Tomaten
200 g Rinderhackfleisch
1 EL Fuchs Paprika edelsüß
Fuchs schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Fuchs Lorbeerblätter
Fuchs rote Chiliflocken
50 g frisch geriebener Parmesan
4 Stängel Basilikum
300 g Weizenmehl Type 405
100 g Italienisches Hartweizenmehl (z. B. Grano Duro)
4 Eier
1 EL Olivenöl
1 TL Fuchs Meersalz
Weizenmehl zum Verarbeiten des Nudelteigs



Zubereitung

Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Staudensellerie der Länge nach halbieren und in kleine Stücke schneiden. Einen Schmortopf erhitzen, das Olivenöl zugeben und das Gemüse bei mittlerer Temperatur und unter gelegentlichem Rühren 4 Minuten dünsten.

Das Hackfleisch dazugeben und mit einem Kochlöffel krümelig vermischen. Die Tomaten waschen, die Stielansätze herausschneiden und die Tomaten grob zerschneiden. Dosen- und frische Tomaten, Paprika und Lorbeerblätter in den Topf geben.

Die Sauce bei schwacher Hitze etwa 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen.

Damit die Sauce nicht anbrennen kann, hin und wieder mit einem Kochlöffel oder Spatel über den Topfboden schaben. Bolognese zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Chiliflocken die gewünschte Schärfe zugeben.

Für die Pasta: Mehl mit Eiern, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben.

Die Zutaten zuerst mit einem Kochlöffel gut mischen. Danach den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kneten. Etwa 10 Minuten sollten es schon sein, denn dadurch bekommt der Teig die nötige Elastizität um beim späteren Schneiden nicht zu bröseln. Wird für das Teigkneten eine Küchenmaschine verwendet, kann die Knetzeit um 2 Minuten gekürzt werden.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schneiden mit einer Nudelmaschine: Den Nudelteig in kleine Mengen schneiden. Mit einer Nudelmaschine von „dick nach dünner“ Teigbänder ausrollen. Die entstandenen Bänder zu Bandnudeln schneiden.

Schneiden von Hand: Die Nudelteigportionen mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem Messer in Streifen schneiden.

Egal ob von Hand oder mit der Maschine geschnitten, die Nudeln zum Kochen in reichlich gesalzenes, kochendes Wasser geben und etwa 2-3 Minuten „al dente“, also bissfest kochen. Nudeln zum Abtropfen in ein Sieb gießen.

Die Nudeln mit der Bolognese mischen, gegebenenfalls nachwürzen und mit einer Schale geriebenem Parmesan servieren.

Basilikum über die Nudeln streuen.

Nährwerte pro Portion

Brennwert:	2850 kJ (680 kcal)
Fett:	18.6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6.5 g
Kohlenhydrate:	90.6 g
davon Zucker:	35.6 g
Eiweiß:	7.5 g
Salz:	2.5 g

