

Das 20. Jahrhundert und die Zukunft der Florentiner Küche

Das 20. Jahrhundert begann mit dem Ersten Weltkrieg, bald darauf folgte die vom Faschismus aufgezwungene Isolation, sowie die Tragödie des Zweiten Weltkrieges, unter dessen Auswirkungen Florenz besonders zu leiden hatte. Es folgte der Wiederaufbau, der mit großen Opfern verbunden war, der aber den Beginn einer neuen Zeit markierte. Die Familien besuchten wieder Gasthäuser, die wie Pilze aus dem Boden schossen. Beliebte Gerichte damals waren Tortellini, Brathähnchen, Fleischspieß (Geflügel, Schweinsleber, Schweinslende), gebratenes Fleisch und schließlich Steak.

Nach den großen Völlereien als Folge des Hungers in der Kriegszeit, gewannen Probleme mit der Figur und der Ernährung größere Bedeutung. Dies hatte zur Folge, dass viele Gerichte der traditionellen Küche für zu kalorienreich und schwer verdaulich gehalten wurden. Deshalb machte man kleinere Portionen und es gab exotische Gerichte wie man sie von der *nouvelle cuisine* kannte.

Nachdem diese „dritte französische Invasion“ überstanden war, gewannen lokale Speisen wieder an Bedeutung, auch wenn sie dem Geschmack und der Ernährungsweise von heute angepasst wurden.

Es folgte ein Rückschlag, der mit dem „Rinderwahnsinn“ zusammenhing. Aber auch dies wurde überstanden, wenn auch nicht ganz unbeschadet, da das viele Reden darüber viel kaputt gemacht, und sogar Auswirkungen auf Rezepte hatte.

Heute könnte die wahre Florentiner Küche einladender und wohlschmeckender als je zuvor sein. Es gibt bessere Weine, Extra Vergine Olivenöl, das ein beachtliches Qualitätsniveau erreicht hat. Auf dem Markt kann man alles kaufen (nur „Hoden“ für das Cibrèo gibt es nicht). Es gibt alle Sorten Feldsalate für den berühmten „Katharinen-Salat“. Die Auswahl an Bohnen,

Zwiebeln und Artischocken ist groß. Gemüse, Hasen, Wild, Geschlinge, Fleisch und Fisch für das Tegamaccio und Würste haben eine gute Qualität, auch wenn es kein Schweineblut mehr zu kaufen gibt, um Blutwurst und Blutpfannkuchen herzustellen.

Aber es bleibt beim „könnte“, denn die Wirklichkeit in den Restaurants sieht anders aus: man kocht nicht mehr selbst, sondern greift auf Fertiggerichte zurück, die anonym, ohne Mühe und Lei-



Um den Wert unserer gastronomischen Traditionen wieder zu entdecken, müssen die Köche den Weg der Qualität einschlagen: Qualität der Rohstoffe, der Zubereitung und der Auswahl der Rezepte

denschaft, meistens durchreisenden Touristen angeboten werden, die doch die Florentiner Küche kennenlernen wollen. Es genügt, ein paar traditionelle Speisen zu bestellen: schlaaffe Crostini mit kaltem Aufstrich; tomatige Ribollita mit Toastbrot und wenig Gemüse, weiche Nudeln in fettiger Sauce und mit überlagertem Parmesan-Käse. Hartes Steak mit wenig Geschmack und kalt serviert; kalten Schweinebraten; fetttriefende Kutteln; harte Bohnen mit fester Schale; Cantuccini ohne Geschmack serviert mit minderwertigem Dessertwein. Vielleicht ist das übertrieben, aber die Qualität ist oft enttäuschend. Die Wirklichkeit heute ist die, dass man zu Hause besser isst als im Restaurant. Man ist informiert, liest Kochbücher und -zeitschriften. Man weiß, was man braucht und hat Zugriff auf die besten Zutaten, was man am wohlschmeckenden Ergebnis merken kann.

Früher ging man aus, um besser zu essen als zu Hause, heute isst man besser zu Hause und geht mit Freunden aus, um einmal dem Abwasch zu entfliehen.

Spitzenköche gewinnen, aber die Mehrheit der sogenannten Köche, die ohne Begeisterung und gefangen in der täglichen Routine arbeiten müssen, verlieren. Dabei sollten diese Köche die Triebkraft für Entwicklung und Neuerungen in der Küche sein. Aber dafür muss die Qualität stimmen: Qualität der Rohstoffe, der Zubereitung, der Rezeptauswahl. Vorgekochte Gerichte, die schnell fertig sind und serviert werden können, helfen nicht. Tradition heißt nicht, die Rezepte der Großmutter schlecht zu kopieren, sondern man muss um eine ständige Verbesserung und Vervollkommnung des guten Geschmacks ringen. Tradition bedeutet nicht, dasselbe Rezept von einer Generation an die nächste weiter zu geben, sondern mit der Entwicklung Schritt zu halten und die Fähigkeit zur Innovation zu bewahren.

Nur so bleibt die große Florentiner Kochkunst lebendig und vital.



Auf dem Markt gibt es alle Sorten Feldsalate für den berühmten "Katharinen-Salat".

Tomaten. Zum Schmoren werden geschälte Tomaten aus der Dose (einschließlich Flüssigkeit) empfohlen. Sie haben einen guten Geschmack, sind ergiebiger, schon geschält und damit einfacher im Gebrauch. Bei der Verwendung frischer Tomaten soll daran geachtet werden, dass eine 400 Gramm Dose geschälter Tomaten, zirka 500-600 g frischen Tomaten entspricht.

Knoblauch und Chilischoten. Frischer Knoblauch ist unverzichtbar (keine Bruschetta schmeckt ohne), aber für Soßen eignen sich auch Knoblauchpaste oder -pulver. Das gilt auch für Chilischoten, die als Pulver mit Knoblauch gemischt verkauft werden. Für viele Gerichte eignen sich auch Knoblauchwürfel mit Petersilie.

Würz-/Röstgemüsemischung. Gleichmäßig in Würfel geschnittenes Würzgemüse (Zwiebel, Stangensellerie und Mohrrübe) gibt den richtigen Geschmack, aber wenn die Zeit knapp ist und frisches Würzgemüse fehlt, dann passt auch tiefgefrorenes Gemüse. In Supermärkten wird frisches Würzgemüse verkauft. Eine weitere Alternative sind Gemüse-Brühwürfel.

Brühe. Außer bei der klassischen Brühe für Gemüseeintöpfe (die mit frischen Zutaten zubereitet werden), können für andere Rezepte, wo nur etwas Brühe erforderlich ist, Brühgranulat oder Gemüsebrühwürfel verwendet werden.

Olivenöl. In den Rezepten steht immer "Olivenöl". Der Begriff kann irreführend sein, denn das Gesetz fasst ihn ziemlich weit. Deshalb empfehlen wir die Verwendung von kalt gepresstem Olivenöl "Extra Vergine". Zum Frittieren bevorzugen wir Erdnussöl.

Gewichte und Maße: Löffel, Tasse und Glas

1 Teelöffel

Wasser, Öl usw.	4-5 ml
Mehl, Salz, Zucker (gestrichen)	4-5 g
Mehl, Salz, Zucker (gehäuft)	8-10 g

1 Esslöffel = 3 Teelöffel

Wasser, Öl usw.	12-15 ml
Mehl, Salz, Zucker (gestrichen)	12-15 g
Mehl, Salz, Zucker (gehäuft)	20-25 g
Reis (gehäuft)	15-20 g
ger. Parmesankäse (gehäuft)	10-15 g
Butter	15-20 g

1 Kaffeetasse = 16 Esslöffel

Wasser, Öl usw.	230-250 ml
Mehl	120-140 g
Zucker, Reis	180-210 g

Gläser

1 Wasserglas	150-200 ml
1 Weinglas	120-140 ml
1 Likörgläschen	40-60 ml

VORSPEISEN



Agli sott'aceto - Knoblauchzehen, in Essig eingelegt

- Frische Knoblauchknollen
- Weißweinessig
- Koriandersamen, ganz
- Salbei
- Salz und schwarze Pfefferkörner

Die frischen Knollen (1-2 Monate nach der Ernte, damit sie richtig scharf sind) in ihre Zehen zerlegen und schälen. In ein Tongefäß oder ein mit Alufolie umwickeltes Glas (Licht macht den Knoblauch schwarz) legen. Leicht salzen und mit Essig auffüllen.

Nach zwei Tagen den Essig abgießen und neuen aufgießen, wobei die Salbeiblätter, Koriandersamen und Pfefferkörner hinzugegeben werden.

Ungefähr einen Monat im Dunkeln lagern.

Sie sind leicht verdaulich und schmecken gut als Appetitanreger, als Vorspeise oder zu gekochtem Fleisch.

Diese Zubereitung läßt den scharfen Geschmack der Knoblauchzehen fast vollständig verschwinden, so dass sie nicht vor dem Magen stehen und der Knoblauchgeruch keinen erschlägt. Wenn jemand besonders stark nach Knoblauch riecht, dann heißt es: «Dieser Geruch haut selbst eine Singdrossel vom Ast». Sicher, weil der Vogel ein Sinnbild für Gesundheit ist, aber der unter den Ausdünstungen leidet, die aus Mooren aufsteigen können.

Aringhe marinate - Hering in Ölmarinade

- ganze Salzheringe oder Heringsfilet
- Röstgemüse (Zwiebel, Möhre, Stangensellerie)
- etwas Milch
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Salzheringe von Kopf, Haut und Gräten befreien, waschen, in Milch eingelegen und über Nacht im Kühlschrank lagern (auch fertige Heringfilets müssen in Milch eingelegt werden).

Gemüse klein schneiden und in eine Glas- oder Porzellanform geben, salzen, pfeffern und gutes Olivenöl dazugeben. Durchrühren.

Die gut mit Wasser abgespülten und in Küchenpapier abgetrockneten Heringsfilets hineinlegen und das klein geschnittene Gemüse sorgfältig darüberstreuen. Mindestens einen Tag ziehen lassen. Dann mit Brot, weißen Bohnen oder auf dicken, gekochten Kartoffelscheiben, servieren.

*Auf dem Markt gibt es **silberfarbene** Heringe (Salzheringe) und **goldfarbene** Heringe (Räucherheringe), die sich für das Rezept nicht eignen. Heringe mit Roggen, die Weibchen, sind besser geeignet als Heringe mit "Milch", die Männchen. Die Haut lässt sich leichter entfernen, wenn man den Fisch kurz über Feuer hält. Fertiges Heringsfilet ist natürlich einfacher zu handhaben.*

Carciofi sott'olio - Artischockenherzen in Olivenöl

6 Personen

- 18 kleine violette Artischocken (morellini), je 20 g
- 1 l Weißwein
- ½ l Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- Petersilie, Bergminze oder Oregano
- Gröbkörniges Salz und Pfefferkörner
- Olivenöl

Die Artischocken waschen, harte Außen- und Spitzenblätter, sowie die Stengel entfernen. Wenn die Artischocken danach noch zu groß sind, in vier Teile zerlegen.

Dann in einen Topf mit Weißwein (oder Wasser) und Weinessig geben. Lorbeer, Nelken, ein wenig grobkörniges Salz sowie Pfeffer hinzufügen.



Artischocken ca. 5 min bissfest kochen. Abgießen, Artischocken mit dem Kopf nach unten auf einem Tuch ca. 3 Stunden abtropfen lassen.

Dann in ein Glas legen, die zerkleinerte Petersilie (frische Bergminze oder frischen Oregano) darüberstreuen und mit Olivenöl auffüllen. Im Glas dürfen sich keine Luftblasen bilden.

Mindestens einen Monat lagern. So zubereitet sind sie lange haltbar.

Cipollotti sott'aceto - Honigzwiebeln in Rotweinessig

6 Personen

- Rote Honigzwiebeln: 1 kg
- ¾ l Rotweinessig
- 2 Gläser Rotwein
- 4 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- schwarze Pfefferkörner
- Salz

Zwiebeln schälen (müssen nicht aus neuer Ernte sein, aber klein und etwas länglich geformt), äußere Schale entfernen, oben und unten ein Stückchen abschneiden.

Guten, aber nicht zu starken Rotweinessig und den Rotwein in einen Topf geben und ein paar Minuten kochen lassen, Lorbeer, Nelken, Pfeffer und Salz dazugeben.

Zwiebeln 5 min mitkochen lassen. Abkühlen lassen, dann die Zwiebeln in ein großes Glasgefäß geben und mit Kochflüssigkeit auffüllen. Abkühlen lassen, hermetisch verschließen. Nach einem Monat gebrauchsfertig.

Die ideale Zwiebel für dieses Gericht wächst in der Toskana und hat eine längliche Form. Sehr gut passt auch die Tropea-Zwiebel. Der Essig sollte aus gutem Rotwein traditionell hergestellt worden sein. Die Florentiner Redensart „Dieser Monat ist ein richtiger Zwiebel-Monat!“ weist auf eine Zeit ohne Arbeit hin, denn Juli und August, in denen traditionell die weißen Zwiebeln treiben, sind für viele Handwerker Monate, in denen es weniger zu tun gab.

Còccoli o sommommoli - Hefeteigkrapfen

6 Personen

- Mehl: 400 g
- Bierhefe: 40 g
- 1 Glas Brühe
- Schmalz oder Butter: 40 g
- Salz
- Frittieröl

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden und die in der warmen Brühe aufgelöste Hefe hineingießen. Schmalz (oder Butter) und ein wenig Salz dazugeben.

Masse durchkneten bis die Konsistenz der eines Brotteigs ähnelt.

Eine Kugel kneten und an einer warmen Stelle 2 h ruhen lassen.

Aus dem Teig von Hand (mit Mehl einreiben wenn nötig) kleine Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser formen, in ausreichend kochendes Öl geben und frittieren.

Die gegangenen und goldfarbenen Hefeteigkrapfen entnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen.

Heiß und leicht gesalzen servieren. Einmalig!

*Bierhefe kann durch normale Trockenhefe ersetzt werden, die man für Pizza oder Hefeklöße verwendet. Das geht schneller, denn der Teig muss nicht so lange ruhen. Die Brühe kann durch Milch ersetzt werden. In Ausnahmefällen, kann auch fertiger Brotteig beim Bäcker gekauft werden, der dann noch gesalzen und mit Schmalz oder Butter vermischt werden muss. Der Begriff coccoli kommt vom Wort „coccola“, dem rundlichen Zapfen der Zypresse. In Florenz waren sie sehr bekannt und man konnte sie (morgens) auf der Strasse kaufen. Sie hießen auch **galletti** (Hähnchen), denn sie hatten einen kleinen Fortsatz, der aussah wie ein Schnabel. Außer coccoli und galletti wurden sie auch **donzelle** (Jungfräulein) genannt. **Sommomoli** ist das Diminutiv von **sommommo**, was Kinnhaken heißt. Also ein gutes Stück Fettgebäck in der Form einer Faust.*

PASTA FRITTA - IM TEIGMANTEL FRITTIERT

Brotteig zu frittieren war sehr verbreitet in Florenz und in der Toskana. Überall heißen sie anders und haben andere Rezepturen. Wird der Teig bis auf einen halben Zentimeter Höhe ausgerollt und rautenförmig zugeschnitten, dann heißen sie **crescentine**, während sie woanders (in Versilia und Lunigiana) andere Formen und Namen haben: **panzanelle**, **panze-**

rotti und **sgabei**. In Prato heißen sie **ficattole**. Der ausgerollte Hefeteig wird in Rauten mit 10 cm Seitenlänge zugeschnitten, die in der Mitte mit einem Messer leicht eingeschnitten werden. Anschließend werden sie in ausreichend Öl frittiert. Wenn sie ausgebacken und goldfarbig sind, dann läßt man sie abtropfen und bestreut sie mit Salz oder Zucker.

Collo di pollo ripieno - Hähnchenhals mit Fleischfüllung

Für 2 Stück

- 2 Hähnchenhälse
- Rinderfilet in Scheiben: 200 g
- Schweinefilet in Scheiben: 100 g
- Butter: 50 g
- Thymian
- 3 Eier
- Parmesankäse, gerieben: 50 g
- 4 Esslöffel Semmelbrösel
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe

Hähnchenhälse gut säubern, Knochen im Innern entfernen (macht auch der Geflügelhändler).

Das Fleisch in eine Pfanne legen, mit Thymian bestreuen und ein paar Minuten in Butter anbraten.

Abkühlen lassen, dann mit einem Messer (oder einem Mixer) zerkleinern, so dass am Ende eine feine und homogene Masse entsteht.

Fleisch sowie Eier, Parmesankäse, Semmelbrösel, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Die Masse gut mischen, dann in die Hähnchenhälse füllen. Darauf achten, dass sie nicht zu sehr gefüllt sind.



Schnabel und Halsende mit Küchenschnur schließen. Dann mit einem Holzspießchen (nie mit einer Gabel) in die Haut stechen. Die Hälse in einem Topf mit heißer Brühe eine halbe Stunde kochen.

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Dann die Hälse in Scheiben schneiden und mit Mixpickles servieren.

Keine Hühnerleber für die Füllung verwenden, da dies bitteren Nachgeschmack verursacht. Nach Wunsch können zerkleinerte Petersilie, etwas Knoblauch und geriebene Zitronenschale dazu gegeben werden.

Crostini al pesto di lardo - Röstbrot mit Speckpesto

4 Personen

- Schweinespeck: 250 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Weißweinessig
- Rosmarin
- Salz und schwarze Pfefferkörner
- Brot zum Rösten (Toskaner Landbrot)

Schweinespeck fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Essig und Knoblauch vermischt mit Rosmarin hinzufügen.

Kräftig und lange durchrühren (traditionell wird die Masse mit den Händen geknetet), bis eine sehr weiche cremartige Masse entsteht.

Röstbrotsscheiben mit der Masse bestreichen und genießen.

Schmeckt auch gut aufgekochten, in Scheiben geschnittene Kartoffeln oder zu Nudeln. Gut gekühlt ist es lange haltbar.

Crostini di beccaccia - Röstbrot mit Waldschnefpaste

8 Personen

- 1 gut abgehangene Schnepfe (mit Innereien)
- Röstgemüse (Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Sellerie)
- 2 Lorbeerblätter
- ½ Glas Vin Santo (alternativ 1 Gläschen Kognak oder Brandy)
- 1 Tasse Brühe
- Butter: 80 g
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Brot zum Rösten

Federn entfernen, Federkiele absengen, Kopf und Füße entfernen. Waschen und abtrocknen.

Zerkleinertes Röstgemüse in 6 Esslöffel Olivenöl und mit Lorbeerblättern leicht anbraten. Bevor es anzieht, die Schnepfe hinzugeben.

Gut anbraten, mit Vin Santo oder Kognak ablöschen, salzen, pfeffern und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Brühe hinzugeben und 40 min köcheln lassen und je nach Bedarf mit Brühe auffüllen.

Abkühlen lassen, vorsichtig entbeinen, Innereien belassen, Lorbeerblätter entfernen und das entbeinte Fleisch in einer Pfanne erneut anbraten. Dann zerkleinern am besten mit einem Mixer.

Dann die cremige Masse in eine Pfanne geben und Butter darunter mischen. Den fertigen Aufstrich auf die gerösteten Brotscheiben streichen und nach Bedarf leicht in Vin Santo tunken.

Dieses Gericht gibt es nur noch selten. Wenn man an eine Waldschneffe kommt, dann sollte man diese außerordentliche Vorspeise zubereiten.

Crostini di cavolo nero e lardo - Röstbrot mit Schwarzkohl-Speckpaste

6 Personen

- 2 Bund Schwarzkohl
- 6 Scheiben Speck
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarze Pfefferkörner
- Olivenöl
- 6 Scheiben Röstbrot (Toskaner Landbrot)

Kohl säubern und waschen. Harte Blattrippen entfernen, die Blätter in kochendes Salzwasser geben und eine halbe Stunde kochen lassen.

Im Kochwasser abkühlen, dann abtropfen lassen. Leicht auswringen und nicht zu klein schneiden.

Das Brot anrösten, dann mit etwas Knoblauch einreiben (geht aber auch ohne) und eine Scheibe Speck drauflegen.

Die gerösteten Scheiben mit zerkleinertem Schwarzkohl belegen und im vorgewärmten Backofen weitere 5 min rösten.

Vor dem Servieren, Pfeffer aus der Pfeffermühle und etwas Olivenöl darübergeben.

*Ein ähnliches Rezept mit dem Namen **Schwarzkohl auf Knoblauchbrot** steht auf S. 100. **Röstbrot mit Speck** ist heute weit verbreitet: geröstete Brotscheiben werden auf einer Seite mit Knoblauch abgerieben und mit einem Gemisch aus klein gehacktem Rosmarin und Salbei bestreut. Dann salzen, pfeffern, mit einer dünnen Scheibe Speck belegen und etwas Öl beträufeln.*

Crostini di fagiano o di tordo - Röstbrot mit Fasanenpaste

6 Personen

- Fasanen- oder Singdrosselbrust: 300 g
- Geflügelleber
- ½ Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Glas Weißwein
- 2 Sardellenfilets
- 1 Esslöffel Kapern
- etwas Brühe
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Brot zum Rösten

Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit 5 Esslöffeln Olivenöl anrösten. Bevor die Zwiebeln braun werden, Lorbeerblätter, Geflügelleber und die in kleine Stücke geschnittene Fasanenbrust hinzufügen. Kochen lassen und hin und wieder Weißwein hinzufügen.

Das gare Fleisch entnehmen und auf einem Küchenbrett kleinhacken oder mit einem Mixstab zerkleinern. Die Paste erneut in die Pfanne geben. Brühe, klein gehackte Kapern und Sardellenfilets hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den fertigen Aufstrich auf die gerösteten Brotscheiben streichen und die Unterseite kurz in Bratensaft tunken.

*Wie die Carmine-Engelchen:
Fettpölsterchen überall und nichts auf dem Leib
(Wer zu viel isst, hat's schwer im Leben.)*



Crostini di fegatini classici - Röstbrot mit Leberpaste

6 Personen

- Hühnchenleber, gereinigt: 300 g
- ½ Zwiebel
- ½ Glas trockenen Vin Santo
- 2 Sardellenfilets (in Öl oder in Salz)
- 1 Esslöffel Kapern
- etwas Brühe
- Butter: 50 g
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Brot zum Rösten

Zwiebel klein schneiden und in 4 Esslöffel Öl leicht andünsten bis sie glasig sind. Gesäuberte Leberstücken (ohne Sehnen und Gallenblase) waschen, abtrocknen und hinzufügen.

Unter häufigem Umrühren kochen und nach und nach den Vin Santo hinzufügen. Nach 15 min Leberstücken herausnehmen und auf einem Küchensieb klein hacken (ein Mixstab ist hier deplatziert).

Die Leber in eine Kasserolle geben. Butter, klein gehackte Kapern und Sardellenfilets hinzufügen. Salzen und pfeffern, 15 min kochen lassen und mit Brühe verfeinern.

Den noch warmen Aufstrich auf 6-7 mm dicken Röstbrotscheibe streichen, die kurz vorher mit einer Seite in die Brühe getunkt wurden, wobei der Aufstrich auf die trockene Seite der Brotscheiben kommt.



CROSTINI - RÖSTBROT MIT AUFSTRICHEN

Geröstete Brotscheiben mit Aufstrich sind eine typische Florentiner Vorspeise, die es in allen Restaurants der Stadt gibt. Sie schmecken immer anders, auch wenn sich ihr Geschmack nur um Nuancen unterscheidet. Selten ist die Zubereitung so wie sie sein sollte.

Die Anteile der Zutaten können verschieden sein, aber meistens wird nur anderes Röstgemüse (Stangensellerie, Möhre, Wurzelpetersilie) oder etwas Tomatensoße verwendet. Auch beim Brot gibt es unterschiedliche Auffassun-

gen. Meist wird altbackenes Brot verwendet, manchmal aber auch Stangenweißbrot oder kleine längliche Brötchen. Man röstet sie in Öl oder Butter (grauenvoll). Sie werden in Fleischsoße oder Vin Santo getunkt. Manchmal wird das Brot weder getoastet noch geröstet. Auch gut, nur sollte das Brot nicht frittiert werden. Man schneide normales Weißbrot, das ein paar Tage alt ist, in 6-7 mm dicke Scheiben, röste sie leicht an und tunke sie kurz in die Brühe. Diese klassische Variante ist die beste.