Urlaubs-Special Italien 2010

24. Juni 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt, ich wollte es nicht versäumen, auch noch kurz ein paar Impressionen aus meinem Italien-Urlaub mit einzubringen

Wir waren im Mai/ Juni in der Nähe von Venedig auf einem Campingplatz direkt am Meer. Wir, das sind neben meiner Person, die beste Ehefrau von allen und unser Sohn. Untergebracht waren wir in einem komfortablen Wohn-Trailer mit zwei Schlafzimmern, Wohnküche und Bad. Und Klima-Anlage. Ganz wichtig

Während des Urlaubs waren wir ein paar mal essen, haben uns aber auch oft selbst versorgt. Ein wichtiger Begleiter war unser neuer Reisegrill (6,99 € beim TOOM Getränkemarkt)

Eingeweiht haben wir ihn mit Kalbsschnitzelchen, genauer gesagt Saltimbocca

Dazu benötigen Sie Kalbsschnitzel, Salbeiblätter und Parmaschinken. Schnitzel würzen (Salz, Pfeffer, Paprika), Salbeiblatt auf eine Seite, darüber Parmaschinken und alles mit einem

Zahnstocher fixieren. Dann von beiden Seiten grillen. Dazu haben wir normale und Chilli-Spaghetti mit Parmesan gegessen.

Der Grill war generell häufig im Einsatz, z.B. um Würstchen aus Huhn, Pute und Schwein zu grillen, eine geniale Kombination, die man hierzulande schwer findet. Diese Würstchen waren ob der starken Rauchentwicklung beim Grillen von den umliegenden Nachbarn gefürchtet 😀

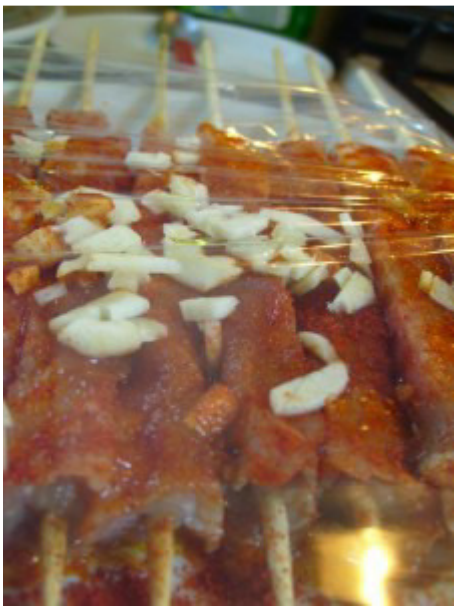
Das Gemüse, das wir dazu gegessen haben, war immer wieder neu zusammengestellt, aber meist gleich gewürzt: Fleur de Sel, Pfeffer, gutes Carapelli Olivenöl, Rosmarinzweige, in einem Sieb gemischt…

…dann in der Pfanne geschwenkt und zum Grillfleisch gereicht

Alternative Beilagen waren Tomaten mit Mozzarella und Basilikum oder Tomatensalat mit Zwiebeln

Gegrillt haben wir dann noch einige andere Dinge, z.B. mit Zwiebeln eingelegte Kalbsschnitzel

Oder unterschiedlich eingelegte Steakfleisch-Spieße



Einmal hatten wir einen Käse gekauft, muss so eine Art Raclette gewesen sein. Die Verkäuferin erklärte uns jedenfalls, wir sollten ihn kurz beidseitig angrillen. Wir entschieden uns aus Tropfgründen dann doch für eine Alufolie außen herum und aßen den geschmolzenen Käse dann mit leckeren Kartoffeln und unserem mediterranen Gemüse auf Schweizer Raclette-Art

Und zu allen Tagen gab es zum Schluss ein paar Scheiben gegrilltes Weißbrot mit Butter und Fleur de Sel

Zu den Getränken und zum Knabbern gibt es auch was zu sagen. Zunächst einmal die Antwort auf die Frage: “Kann man italienisches Bier trinken?” Ja, aber kaufen Sie das richtige, nämlich Peroni

Auch wenn die Italiener gerne mal die Flasche mit Ihren ach so tollen Fussball-Errungenschaften vollkleistern, es schmeckt und man kann es trinken. Vermeiden Sie aber unbedingt den Kauf von Moretti Bier. Da schaut Sie schon vom Etikett so muffliger Schnauzbart-Träger mit Förstermütze an, was ja eigentlich schon Grund genug sein sollte, dieses Getränk im Regal stehen zu lassen. Das ist ein Bier für wen auch immer aber nicht für Leroy. 😀
Wenn Sie sich das mal anschauen wollen: Geben Sie mal “Birra Moretti” in die Google Bildersuche ein, dann wissen Sie, was ich meine. Achso, und nein. ich rate nicht wegen dem Bild vom Trinken ab. Es schmeckt einfach auch nicht wirklich gut. Verwegene urteilen selbst 😀

In Italien gibt es dann noch eine sehr leckere Fantasorte (Blutorange), die man ausnahmsweise im Urlaub ja mal kaufen kann. Schmeckt jedenfalls den meisten Kids ziemlich gut und sieht herrlich poppig aus.

Zum Nachtisch essen Sie dann ein paar Stückchen Pizzagebäck, “La Pizatella”. Sehr lecker!

Zum Abschluss des Specials noch ein paar kulinarisch geprägte Impressionen aus Venedig und Umgebung. Besonders die Vielfalt an Nudeln ist sehenswert. Achso, schauen Sie sich die Nudeln auf dem ersten Bild ganz links nur an, wenn Sie 18 Jahre oder älter sind 😃

Man beachte den Preis dieses Balsamico-Essigs. Einen solchen Essig reichen Sie dann übrigens als Aperitiv und leeren ihn nicht mehr über den Salat

Last but not least 2 kulinarische Tipps:

In Venedig essen Sie gut und nicht zu teuer im Restaurant des Hotels Malibran (liegt nicht weit entfernt von der Rialto-Brücke, an einem sehr ruhigen Platz (Opernplatz); Sie finden es in Google-Maps)

Leckerste Eissorten (z.B. auch MARS-Eis, LION-Eis, etc.) und dazu eine Riesen-Auswahl (40 Sorten) finden Sie in dieser Eisdiele in Lido di Jesolo ("L'isola del Gelato", liegt in der Haupteinkaufsmeile).

Mit der Empfehlung "Italien ist immer eine Reise wert", verabschiedet sich aus diesem Special für's erste: Ihr Leroy!

Veröffentlicht in Specials | Schlagworte: Grillen, Kartoffel, Kräuter, Tomate