

Inhalt

Sylvie Da Silva	4
DIE PORTUGIESISCHE KÜCHE	7
Porto, Hauptstadt des Nordens	8
Spezialitäten aus Porto	13
Speisen am Tresen.....	13
Tagesgerichte	14
Zeit für etwas Süßes	16
Selbstverständlich Portwein, aber nicht nur!	17
Mitbringsel kaufen.....	20
Geschichtsträchtige Gebäude	25
Draußen essen	31
Gastronomisches Grundvokabular.....	32
PETISCOS	37
Caldo verde	39
Hühnersuppe mit Minze	41
Sande de pernil	44
Stockfischkrapfen	47
Muscheltopf.....	51
Miesmuscheln mit Vinaigrette	52
Russischer Salat	57
Escabeche mit Sardinen	63
<i>Matosinhos und die Conserveira Pinhais & Cia....</i>	<i>67</i>
Pasteten mit Alheira	69
Flammierte Chouriço	72
DIE LÄNDLICHE KÜCHE	75
Francesinha	77
Schweinegulasch nach Maria Alice	80
Migas mit Blutwurst auf meine Art	85
Kutteln nach Porto-Art	86
Kalbskoteletts Mirandesa mit Brot	89
<i>Wein aus Porto und Umgebung</i>	<i>92</i>
<i>Quinta de Marrocos.....</i>	<i>94</i>
Bohnentopf mit Schweinefleisch	99

Reis mit Ente	103
Portugiesisches Suppenfleisch	104
Grillhähnchen nach Art meines Vaters.....	106
Geschmortes Lammfleisch.....	109

DIE MEERESKÜCHE 111

Zackenbarsch mit Ofenkartoffeln	115
Gebratene Sardinen	118
<i>Das Fest des heiligen Johannes</i>	123
Gefüllte Seespinnen.....	127
Reis mit Meeresfrüchten	130
Stockfischgratin.....	132
<i>Ein Fisch für alle Fälle</i>	135
Gratinierter Stockfisch mit Kartoffeln	141
Gefüllte Tintenfische.....	143
<i>Neue Köche</i>	144
Stockfisch mit Maisbrotkruste	146
Gebackener Tintenfisch	149
Fischeintopf	151

DIE KLÖSTERLICHEN DESSERTS 155

Bratäpfel in Portwein	157
Arme Ritter mit Milchcreme.....	158
Milchreis	163
Karamellpudding	167
Himmelscreme	170
Pastéis de nata	174
Mousse au Chocolat.....	177
Cremiges Pão de Ló	181
Gestürzter Kuchen mit Ananas nach Tia Leta.....	182
Mandelkuchen	185
 Meine Lieblingsadressen	 188
Dank	191
Impressum	192