

# Inhalt

## **Vorwort**

*Die Stadt des Lichts 6*

\*\*\*\*\*

„Uma bica,  
por favor!“

Der Tag beginnt mit  
einem Espresso 11

## **Tosta mista**

*Käse-Schinken-Sandwich 14*

## **Croissant à portuguesa**

*Portugiesisches Croissant 17*

## **Pão de Deus**

*Süße Kokosbrötchen 20*

## **Pastéis de nata**

*Puddingtörtchen 22*

## **Bolas de Berlim**

*Berliner mit Vanillecreme 24*

## **Queijadas de Sintra**

*Süße Käsetörtchen 28*

## **Bolo de chocolate**

*Schokoladenkuchen 30*

## Salgados im Sonnenschein

Ein portugiesischer  
Vormittag 35

## **Pastéis de bacalhau**

*Stockfischkroketten 38*

## **Ovos verdes**

*Grüne Eier 41*

## **Pereiras**

*Kräuteromelett 44*

## **Pataniscas**

*Herzhafte Küchlein mit  
Erbsen-Bohnen-Gemüse 46*

## **Pão com chouriço**

*Brötchen mit Chouriço 49*

## **Bifana**

*Sandwich mit Schnitzel 52*

## **Salada de grão-de-bico**

*com atum e ovo*

*Kichererbsensalat mit  
Thunfisch und Ei 54*

## O almoço na tasca

Einfach gut zu  
Mittag essen 59

## **Sopa de tomate**

*Tomatensuppe 62*

## **Bife à café**

*Steak mit Schinken  
nach Kaffeehausart 65*

## **Pica pau 68**

## **Bitoque**

*Rindersteak mit Spiegelei,  
Reis und Kartoffeln 70*

## **Feijoada**

*Bohneneintopf 73*

## **Arroz de marisco**

*Reis mit Meeresfrüchten 75*

## **Frango piri-iri**

*com batatas fritas*

*Scharfes Piri-Piri-Huhn  
mit Pommes frites 76*

## **Caldo verde**

*Kohluppe 80*

## **Filete de cavala frito com arroz de tomate**

*Gebratenes Makrelenfilet  
mit Tomatenreis 82*

**Bacalhau à Gomes de Sá**

*Stockfisch mit Kartoffeln  
aus dem Ofen 86*

**Sopa de peixe**

*Fischsuppe 89*

**Sopa de cebola**

*Zwiebelsuppe 90*

**Açorda**

*Brotsuppe mit Ei und  
Koriander 92*

**Sardinhas assadas**

*Gegrillte Sardinen 94*

**Uma tarde  
junto à praia**

*Am Strand und  
in der Bar 99*

**Gelado de laranja**

*Orangeneis 102*

**Sonhos de Natal**

*Frittierte Krapfen 104*

**Peixinhos da Horta**

*Knusprige Bohnen mit  
Srirachamayonnaise 107*

**Rissóis de camarão**

*Garnelen-Pastetchen 108*

**Salada de polvo**

*Oktopussalat mit Tomate  
und Petersilie 110*

**Camarões grelhados**

*Gegrillte Riesengarnelen 114*

**Weißer Port Tonic**

*mit Rosmarin 116*

**Um Jantar à  
beira Tejo**

*Den Abend ausklingen  
lassen 121*

**Vitela à lisboeta**

*Kalbfleisch Lissabonner Art mit  
geschmorten weißen Bohnen 124*

**Arroz de pato**

*Reis mit Ente, Chouriço,  
Schinken und Gemüse 127*

**Amêijoas à Bulhão Pato**

*Venusmuscheln in  
Koriander-Weißwein-Sud 128*

**Caldeirada**

*Fischtopf aus dem Ofen 132*

**Ragu de borrego**

*Lammragout 135*

**Carne de porco á Alentejana**

*Schweinefleisch und Muscheln  
nach Alentejoart 136*

**Chouriço mit**

**Dicke-Bohnen-Gemüse 138**

**Bacalhau à Brás**

*Herzhafte Stockfischpfanne mit  
Kartoffeln, Oliven und Ei 141*

**Batatas à murro  
com queijo e cebolas**

*Quetschkartoffeln mit Käse  
und Zwiebeln 142*

**Arroz doce**

*Süßer Milchreis 144*

**Torta de azeitão**

*Gefüllte Biskuitrollen 147*

**Pudim caseiro**

*Karamellflan 151*

**Peras em vinho do Porto  
com queijo**

*Birnen in Portweinsirup  
zu Käse 152*

**Pink Port Sangria 156**

**Gin Negroni 158**

✕✕✕✕✕

**Kleiner Reisewortschatz 163**

*Rezeptregister 166*

*Zutatenregister 167*

*Team 170*