

# Inhalt

## Vorwort

Die Stadt des Lichts 6

xxxxx

## „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

## O almoço na tasca

Einfach gut zu  
Mittag essen 59

**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

**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-piri  
com batatas fritas**  
Scharfes Piri-Piri-Huhn  
mit Pommes frites 76

**Caldo verde**  
Kohlsuppe 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

## Weißen Port Tonic mit Rosmarin

# 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 à 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

XXXXX

*Kleiner Reisewortschatz* 163

*Rezeptregister* 166

*Zutatenregister* 167

*Team* 170