

Inhalt

Bem-vindo ao Brasilia!	8
Brasilien – In 5 Regionen	10
Panorama	12
Nationalgerichte	14
Feijoada Bohneneintopf	16
Farofa Geröstetes Maniokmehl	18
Arroz Brasilianischer Reis	18
Feijão Scharfe Wachtelbohnen	20
Molho Vinagrete Sambal mit roten Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	22
Salada verde Grüner Salat mit klassischem Dressing	24
Prato Feito Kurz gebratenes Rindfleisch	26
Die Brasilianer und das Essen	28
Pudim de Leite Condensado	
Karamellpudding	32
Brigadeiro Schokopraline	34
Beijinho Kokospraline	34
Região Norte – Die Region Norden	36
Região Nordeste – Die Region Nordosten	37

Salgadinhos & Entradas 64

FINGERFOOD & VORSPEISEN

Coxinha de Galinha Hähnchenkroketten mit Frischkäse	66
Croquete de Carne Rindfleisch-Kroketten	68
Pão de Queijo Käsebällchen	70
Empadinha de Camarão e Palmito Pasteten mit Garnelen und Palmherzen	72
Bolinho de Arroz Reisbällchen	74
Isca de Peixe frita Fischstäbchen mit Dip	76
Torta de Frango Herzhaftes Hähnchen-Pastete	78
Obst- und Gemüsemärkte	80
Sanduichão Prático Riesen-Sandwich	82
Beringela ao Forno Auberginen-Gemüse-Auflauf	84
Taboulé Bulgursalat auf Brasilianisch	86
Risole de Queijo Herzhaftes Teigtaschen mit Käse-Tomatensättigung	88
Siri Gratinado Überbackenes Krebsfleisch	90
Abacate com Camarão Avocado mit Garnelen	92
Bolinho de Bacalhau Klippfisch-Bällchen	94
Typische Zutaten der Brasilianischen Küche	96

Bebidas & Sucos 38

GETRÄNKE & ERFRISCHUNGEN

Caipirinha de Limão Das brasilianische Nationalgetränk	40
Caipirinha de Morango Erdbeer-Caipirinha	40
Batida de Maracujá Maracuja-Cocktail	42
Leite de Onça Jaguarmilch	44
Quentão Ingwer-Punsch aus São Paulo	46
Typische Zutaten der brasilianischen Küche	48
Água de Coco Kokoswasser	50
Suco de Papaya com Laranja Papaya-Orangen-Smoothie	52
Suco de Abacaxi com Hortelã Ananas-Minz-Smoothie	52
Suco de Açaí, Banana, Mango e Jougurt Açaí-Bananen-Mango-Joghurt-Smoothie	53
Coquetel de Frutas Früchte-Cocktail	56
Pink Drink Erdbeerdrink mit Prosecco	58
Brasilien – Land der Kontraste	60