

INHALT

Lissabon – faszinierend, lebendig, wunderschön	1
Typisch portugiesische Küche	2
10 Tipps rund um den Kauf, die Verarbeitung und Aufbewahrung von Fisch	5
Rezepte	9
Pequeno-almoço – Frühstück	1
<i>Pão de Deus – Süße Brötchen</i>	2
<i>Rolinhos de café da manhã –Frühstücksbrötchen</i>	3
<i>Rabanadas – Arme Ritter</i>	4
<i>Pão de Pásco – Klassisches Osterbrot</i>	5
<i>Bolo de laranja – Orangenrolle</i>	6
<i>Queijadas de Sintra – Kleine Frühstückstörtchen</i>	7
<i>Croissants Salgados – Herzhafte Croissants</i>	8
<i>Geléia de marmelo – Quittenmarmelade</i>	9
<i>Doce de tomate – Tomatenkonfitüre</i>	10
<i>Doce de abóbora com amêndoas – Kürbiskonfitüre mit Mandeln</i>	11
Entradas – Vorspeisen	12
<i>Abacate à moda da Funchal – Gefüllte Avocado</i>	13
<i>Caldeirada de Peixe – Fischsuppe</i>	14
<i>Gazpacho português – Portugiesisches Gazpacho</i>	15
<i>Salada de Polvo – Oktopus-Salat</i>	16
<i>Rissóis de Camarão – Shrimpstaschen</i>	17
<i>Sopa de pão com ovo – Brotsuppe mit Ei</i>	18

<i>Amêijoa – Teppichmuscheln.....</i>	<i>19</i>
<i>Bolinhas de Atum – Frittierte Thunfischbällchen.....</i>	<i>20</i>
<i>Cogumelos com Salsa – Champignons mit Speck und Petersilie.....</i>	<i>21</i>
<i>Empanadas – Teigtaschen mit Hähnchen.....</i>	<i>22</i>
 Peixe – Hauptgerichte mit Fisch	23
<i>Panela de peixe – Fischpfanne</i>	<i>24</i>
<i>Pescada Assada à Lisboaeta – Gebratener Seehecht.....</i>	<i>25</i>
<i>Cataplana de Mariscos – Meeresfrüchteeintopf.....</i>	<i>26</i>
<i>Panela de batata com bacalhau – Kartoffel-Stockfisch-Pfanne.....</i>	<i>28</i>
<i>Panela de camarão – Garnelenpfanne.....</i>	<i>29</i>
<i>Bacalhau com banana frita – Kabeljau mit gebratener Banane.....</i>	<i>30</i>
<i>Massas com sardinhas e alcaparras– Nudeln mit Sardinen und Kapern.....</i>	<i>31</i>
<i>Bacalhau à Gomes de Sá – Portugiesischer Stockfisch</i>	<i>32</i>
<i>Pastéis de Peixe – Fischbällchen.....</i>	<i>33</i>
<i>Atum com ervilhas e hortelã – Thunfisch mit Erbsen und Minze.....</i>	<i>34</i>
<i>Bacalhau do forno – Kabeljau aus dem Ofen</i>	<i>35</i>
 Carne – Hauptgerichte mit Fleisch.....	36
<i>Alcatra – Geschmortes Rind.....</i>	<i>37</i>
<i>Rojoadá – Schweinelendeneintopf.....</i>	<i>38</i>
<i>Espetadas – Rindfleisch-Spieße</i>	<i>39</i>
<i>Bitoque – Steak mit Spiegelei.....</i>	<i>40</i>
<i>Caldeirada do Borrego – Lammfleischeintopf.....</i>	<i>41</i>
<i>Costeletas de borrego com arroz de tomate – Lammkoteletts mit Tomatenreis.....</i>	<i>42</i>
<i>Borrego Estufado – Geschmortes Lamm.....</i>	<i>43</i>
<i>Crianca com castanhas – Zicklein mit Esskastanien.....</i>	<i>44</i>

<i>Panela de arroz – Reispfanne</i>	<i>45</i>
<i>Frango Piri-Piri – Piri-Piri Hähnchen</i>	<i>46</i>
<i>Carne de Porco à Alentejana – Schweinefleisch nach Alentejana-Art....</i>	<i>47</i>
<i>Lombos de porco em molho de amêndoa – Lendchen in Mandelsoße</i>	<i>48</i>
<i>Pimentos recheados – Gefüllte Paprika</i>	<i>49</i>
<i>Coelho em vinho branco – Kaninchen in Weißwein</i>	<i>50</i>
 Vegetariano – Vegetarisch.....	 51
<i>Salada quente – Warmer Salat</i>	<i>52</i>
<i>Sopa de Cogumelos – Pilzeintopf.....</i>	<i>53</i>
<i>Arroz de Tomate – Tomatenreis</i>	<i>54</i>
<i>Feijão português – Portugiesische Bohnen.....</i>	<i>55</i>
<i>Sopa de legumes picante – Pikante Gemüsesuppe</i>	<i>56</i>
<i>Batatas á Portuguesa – Portugiesische Bratkartoffeln.....</i>	<i>57</i>
<i>Beringelas fritas – Frittierte Auberginen</i>	<i>58</i>
<i>Caldo Verde – Kohlsuppe.....</i>	<i>59</i>
<i>Bola de batata e tomate – Kartoffeleintopf.....</i>	<i>60</i>
 Tradicional & Especial – Traditionelles & Spezielles....	 61
<i>Cataplana – Fischeintopf.....</i>	<i>62</i>
<i>Bacalhau com Natas – Stockfisch in Sahnesoße.....</i>	<i>63</i>
<i>Cozido – Schmorfleischeintopf.....</i>	<i>65</i>
<i>Feijoada – Bohneneintopf.....</i>	<i>66</i>
<i>Pastei de Nata – Vanilletörtchen</i>	<i>67</i>
<i>Francesinha com Sauce – Sandwich mit Soße</i>	<i>68</i>
<i>Peixinhos da horta – Frittierte Bohnen.....</i>	<i>69</i>
<i>Sauce Tartare – Soße.....</i>	<i>70</i>

<i>Sardinhas assadas com pimentos – Gegrillte Sardinen.....</i>	<i>71</i>
<i>Sopa da pedra – Steinsuppe mit Gemüse</i>	<i>72</i>
<i>Arroz de marisco – Meeresfrüchtereis.....</i>	<i>73</i>
 Petiscos – Fingerfood & Snacks	 74
<i>Pataniscas – Vegetarische Mini-Omeletts.....</i>	<i>75</i>
<i>Pão Picante – Pikantes Brot.....</i>	<i>76</i>
<i>Bacalhau Bola – Stockfisch-Bällchen</i>	<i>77</i>
<i>Gambas à maneira portuguesa – Gambas nach portugiesicher Art.....</i>	<i>78</i>
<i>Sardinha frita – Frittierte Sardinen.....</i>	<i>79</i>
<i>Batatas fritas – Portugiesische Kartoffelchips</i>	<i>80</i>
<i>Ovos recheados – Gefüllte Eier.....</i>	<i>81</i>
<i>Empadinhas de Camarões – Teigtaschen mit Garnelenfüllung.....</i>	<i>82</i>
<i>Bifana no pão – Bifana im Brot</i>	<i>84</i>
<i>Abacate à moda de Fuchal – Gefüllte Avocado auf Fuchal-Art.....</i>	<i>85</i>
 Sobremesas & Bebidas – Desserts & Getränke	 86
<i>Arroz Doce – Reispudding.....</i>	<i>87</i>
<i>Leche Frita – Gebratene Puddingwürfel.....</i>	<i>88</i>
<i>Serradura – Süßes Schichtdessert</i>	<i>89</i>
<i>Baba de Camelo – Karamelldessert.....</i>	<i>90</i>
<i>Raivas de Aveiro – Zimtplätzchen.....</i>	<i>91</i>
<i>Aletria Doce – Süße Nudeln.....</i>	<i>92</i>
<i>Toucinho de Céu – Mandelkuchen.....</i>	<i>93</i>
<i>Porto Tónico – Portugiesischer Gin Tonic</i>	<i>94</i>
<i>Sangria – Weiße Sangria.....</i>	<i>95</i>
<i>Galão Lisboa – Heißer Safran-Kaffee.....</i>	<i>96</i>