

DIE DOSENSARDINE AUS HANDARBEIT

Vorwort von Jakob Glatz 6–9

DER WEG DER NURI-SARDINEN 10

Von Portugal in die ganze Welt 12–19

DAS WESEN DER SARDINE 20

Die Sardine liebt Gesellschaft 22–23

Ein guter Fang 24–27

Nur die Möwen bieten nicht mit 28–29

Für Kämpfernaturen: Der Fischeinkauf ist ein hartes Pflaster 30–33

JETZT HEISST ES HAND ANLEGEN 34

Die Hauptdarsteller treffen ein 36–49

Sie machen den Unterschied: die typischen Nuri-Gewürze 50–63

Wie die Sardine zur Ölsardine wird 64–71

**DIE GESCHICHTE DER
„FÁBRICA DE CONSERVAS PINHAIS“** 72

Arbeit für Generationen 74–81

AUFGETISCHT 82

Die Nuri-Sardinen in der Küche 84

TAPAS 86

Von Kohlrabisalat bis gegrillte Frühlingszwiebeln 88–107

KALTE SPEISEN 108

Von Blutorangensalat bis Sellerie-Vichyssoise 110–141

WARME SPEISEN 142

Von Lauchtaschen bis Pizza de batata 144–173

BASICS 174

Von Nuri-Butter bis Portweinzwiebeln 176–196

Rezept-Register 198–201