

Einführung.....	9
Am Anfang war ein Hafen – Porto.....	12
Caldo verde – Kartoffel-Kohl-Suppe.....	19
Von ausgedörrt bis zuckersüß – die Küche Portugals.....	20
Broa de milho – portugiesisches Maisbrot.....	29
Gazpacho português – portugiesische Kaltschale.....	30
Vögel, Wind und Macchia – die Natur der Algarve.....	31
Salame de chocolate – „Schokoladensalami“.....	39
Ginjinha – portugiesischer Sauerkirsch-likör.....	40
Everybody’s gone surfin’ – surfin’ Portugal.....	41
Sardinhas fritas com arroz de tomate – gebratene	
Sardinen mit Tomatenreis.....	49
Rauch und Flüstern – das Geheimnis der Morisken.....	50
Fios de ovos – Eierfäden.....	58
Bolo de nozes, amêndoas e figos –	
Walnuss-Mandel-Feigen-Kuchen.....	59
Die drei Reiter der Apokalypse – ein Novembermorgen	
in Lissabon.....	60
Carne de porco à alentejana – Muscheln mit	
Schweinefleisch.....	68
Ovos recheados – gefüllte Eier.....	70
Lieder, Bauten, Eierkuchen – ein Spaziergang	
durch Lissabon.....	71
Pastéis de Nata – portugiesische Eierküchlein.....	79
To boldly go where no man has gone before –	
Heinrich der Seefahrer.....	80
Frango piri piri – scharfes Hähnchen auf	
portugiesische Art.....	88
Tief im Westen – die Ponta de Sagres und das	
Cabo de São Vicente.....	89
Arroz de marisco – Reis mit Meeresfrüchten.....	97
Toucinho do céu – „Himmelsspeck“.....	99

Der alte Mann und der Baum – Weltmarktführer im	
Eichenhain.....	100
Peixinhos da horta – „Fischlein aus dem Garten“.....	108
Märchenschlösser und Traumgespinste –	
die fantastische Welt von Sintra.....	109
Queijadas de Sintra – Käseküchlein aus Sintra.....	117
Bife à Marrare – Steak auf Lissaboner Art.....	118
Aufbruch der Entdecker – das Ringen um den Weg	
nach Indien.....	119
Pastéis de bacalhau – Stockfischfrikadellen.....	127
Bacalhau à brás – Stockfisch-Kartoffel-Pfanne.....	128
Land der Leidenschaft – erster Teil: Maria.....	129
Bolo Rei – Königskuchen.....	137
Pudim flan – Karamellpudding.....	138
Land der Leidenschaft – zweiter Teil: Pedro und Inês.....	139
Cozido à portuguesa – portugiesischer Eintopf.....	146
Sopa de abóbora com gengibre e coentro –	
Kürbissuppe mit Ingwer und Koriander.....	148
Der Wanderer und der Esel – Entschleunigung auf	
sechs Beinen.....	149
Açorda – portugiesische Brotsuppe.....	157
Pão de ló – Biskuitkuchen.....	158
Wie gewonnen, so zerronnen – Aufstieg und Fall	
der Kolonialmacht.....	159
Feijoada à portuguesa – Bohneneintopf auf	
portugiesische Art.....	168
Ein Sommertag im Herbst – Geschichten aus Lagos.....	171
Bifana no pão – Schweineschnitzel im Brot.....	177
Sangria portuguesa – portugiesische Sangria.....	178
Flower-Power auf Portugiesisch – die Nelkenrevolution.....	179
Caldeirada de peixe – portugiesische Fischsuppe.....	187
Torta de Laranja – portugiesische Orangenrolle.....	189
Das letzte Wort.....	190
Danksagung.....	191

auf eine Stippvisite in eins der vielen Cafés. Ganz besonders köstlich wird der kleine Schwarze, wenn man zum Verrühren des obligatorischen Zuckers eine Zimtstange verwendet.

Worauf haben Sie nun Appetit? Ein leckeres Törtchen oder lieber ein frittiertes Stockfisch-Röllchen? Verschieben wir Letzteres noch ein bisschen und bleiben wir zunächst geschmacklich neutral. Versuchen wir uns doch mit einem Klassiker, dem Maisbrot Broa de milho. Schließlich ergänzt es hervorragend die Caldo verde, die wir nach dem letzten Kapitel schon zubereitet haben!

Broa de milho – portugiesisches Maisbrot



Zutaten:

250 g Maismehl	2 El Olivenöl
250 g Weizenmehl	Salz
½ Würfel Hefe	Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Maismehl mit einer guten Prise Salz in eine Schüssel geben. 200 ml Wasser aufkochen und langsam über das Mehl gießen, dabei mit einem Holzlöffel verrühren. Weiterrühren, bis das Maismehl zu krümeligen Brocken verklumpt, und sobald es etwas abgekühlt ist, mit den Händen verkneten und zu einer Kugel formen. Fest in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen das Weizenmehl in eine Schüssel geben. Weitere 200 ml Wasser lauwarm erhitzen und die Hefe darin auflösen. Zusammen mit dem Olivenöl und etwas Salz zum Weizenmehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nun die Maismischung hinzugeben und alles verarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Wieder in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden ruhen lassen.

Danach zu einem runden Laib formen, ringsum mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen und das Brot hineinschieben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren.

Nun noch ca. 40 Minuten lang fertig backen, bis das Brot goldbraun ist. Klopft man auf die Unterseite des Brotes, so klingt es hohl, wenn es fertig ist. Die Kruste des Broa ist dann rissig und fest.