

»Hübsches Mädchen«
Moça Bonita

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- gleiche Menge Cachaça
- 8 EL Instant-Kakao
- Eiswürfel

◆ Im Mixer verquirlen und eisgekühlt servieren.

X **Caipirinha**

- ungespritzte Limonenstückchen
- 1 Glas Zucker
- $\frac{3}{4}$ l Cachaça
- 1 Glas Wasser
- Eiswürfel

◆ In einem Glas Limonenstückchen und etwas Zucker mit der Gabel zerdrücken, übrige Zutaten zufügen. Eisgekühlt servieren.

Variante:

Limonen-Batida
Batida de Limão

◆ Die Limonenstückchen durch 200 ml Limonensaft ersetzen. Im Mixer schlagen.

Batida zum Picknick
Batida para Piquenique

- 1 Flasche Cachaça
- 5 Zitronen (Saft)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ Glas Wasser
- 1 Glas Zucker
- 2 EL Fruchtsaftkonzentrat (Cashew)

◆ Auf Eis mixen und eisgekühlt servieren.

◆ Die Zwiebeln schälen und in Salzwasser etwa 15 Minuten weich kochen. Währenddessen aus Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze zubereiten. Das Zwiebelwasser zugeben, die Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben. Die Creme darübergießen, mit etwas Paprika und geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen bei 160° einige Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

Beilage: Roastbeef (Seite 81)

Zwiebel-Creme *Cebolas ao Creme*

für 6 Personen

30-36 kleine weiße Zwiebeln
oder Silberzwiebeln
6 EL Butter oder Margarine
3 EL Mehl
1 1/2 Tassen Milch
Paprika
1 Tasse geriebener Käse
(mittelalter Gouda oder
Parmesan)

◆ Butter schmelzen, Mehl sowie Salz zufügen und gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch zugeben, Eigelb und Möhren einrühren. Die Masse erkalten lassen, das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. In einer eingefetteten feuerfesten Form im auf 180° vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.

Möhren-Soufflé *Suflé de Cenoura*

für 4-6 Personen

2 Tassen gekochte und
pürierte Möhren
3 EL Butter
3 EL Mehl
1 Tasse heiße Milch
3 Eier (Eiweiß und Eigelb
getrennt)

◆ Die Salatblätter in feine Streifen schneiden. Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten, jedoch nicht bräunen. Mehl zufügen und leicht rösten, salzen. Milch zugeben, aufkochen und vom Herd nehmen. Eigelb sowie Salat zufügen. Gründlich mischen und das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Mit Käse bestreuen und in einer eingefetteten feuerfesten Form im Ofen bei 220° 40 Minuten backen.

Kopfsalat-Soufflé *Suflé de Alface*

für 4-6 Personen

2 Kopfsalate
1 gehäufter EL Butter
2 EL geriebene Zwiebel
2 EL Weizenmehl
150 ml Milch
3 Eier (Eiweiß und Eigelb
getrennt)
3 gehäufte EL geriebener Käse

◆ Die geriebene Zwiebel in Butter andünsten, den zerkrümelten Brühwürfel, den zerpfückten Salat und 2 Tassen Wasser zufügen und alles bei schwacher Hitze kochen.

Crème de Leite, Eigelb und Mehl verrühren, nach und nach unter ständigem Rühren in die Brühe einlaufen lassen. Aufkochen und heiß servieren.

Kopfsalat-Cremesuppe *Sopa Creme de Alface*

für 4 Personen

- 1 großer Kopfsalat
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 1 Dose Crème de Leite
- 2 Eigelb
- 1 EL Mehl

Krabbensuppe

Sopa de Camarão

für 6-8 Personen

- 1 kg Krabben mit Schale
- Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 6 Tomaten
- 2 große Möhren
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1 Bund Cheiro Verde
- 2 Lorbeerblätter
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 2 EL Butter
- 2 EL Ketchup
- ¼ TL Curry
- 2 EL Stärkemehl
- 1 Dose Crème de Leite
- geriebener Parmesan

◆ Die Krabben säubern und schälen, die Schalen zur Seite stellen. Krabben mit Brühe würzen und ruhenlassen. Zwei Tomaten häuten, entkernen und zur Seite legen.

Krabbenschalen, restliche Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Cheiro Verde, Lorbeerblätter, Pfeffer und 2 TL Salz in 2 l Wasser eine Stunde kochen. Die entstandene Brühe durchsieben. Die Möhren im Mixer pürieren und zurück in die Brühe geben. Krabben in Butter andünsten und mit den zur Seite gelegten Tomaten etwa 30 Minuten dämpfen. Brühe, Ketchup, Curry sowie das in wenig Wasser angerührte Stärkemehl zufügen und weitere 10 Minuten kochen. Crème de Leite unterziehen und den Topf vom Herd nehmen. Heiß oder kalt servieren. Nach Geschmack mit etwas Parmesan bestreuen.

◆ Zwiebeln, Knoblauch und 1 TL Salz mit Limonensaft und Öl in einem Mörser zerdrücken. Gehackte Petersilie, Koriander und Pfeffer zufügen. Nochmals zerdrücken und ziehen lassen. Nach Geschmack mit etwas Essig verlängern.

Eignet sich zu allen afrobrasilianischen Speisen, zu Cozido, Fisch- und Krabbengerichten.

Die Pfefferschoten schmecken nicht so scharf, wenn man sie nicht zerdrückt, sondern kleinschneidet.

Variante:

◆ Zusätzlich 2 bis 3 EL Palmöl und 50 g gemahlene, getrocknete Krabben zufügen.

◆ Tomaten, Zwiebeln und Cheiro Verde kleinschneiden, mit zerdrücktem Knoblauch vermischen. Öl und Zitronensaft zugießen, 2 TL Salz und 1 TL Pfeffer zufügen. Ziehen lassen.

Eignet sich zu gegrilltem Fleisch oder Hähnchen.

Pfeffersauce

Molho de Pimenta

100 g Malaguetta-Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Limonen (Saft)
2 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie
1 Bund Korianderblätter
Weinessig

Bahianische Pfeffersauce

Molho de Pimenta

Baiano

Scharfe

Churrasco-Sauce

Molho de Churrasco

2-3 Tomaten
3 Zwiebeln
1 Bund Cheiro Verde
1 Knoblauchzehe
3 EL Pflanzen- oder Olivenöl
2 Zitronen (Saft)

✕ Fisch auf brasilianische Art *Peixe à Brasileira*

3 Stunden marinieren
für 6 Personen

1 Fisch (1 1/2-2 kg)
1 Zitrone
1/2 Tasse Olivenöl
4-5 Zwiebeln
4-5 Tomaten
5-6 Kartoffeln

für die Marinade:

2 Zitronen (Saft)
2 Knoblauchzehen
1 Bund Cheiro Verde
gemahlener Kreuzkümmel
1/2 Glas trockener Weißwein

◆ Den Fisch säubern und mit Zitronenscheiben innen und außen abreiben. Für die Marinade Zitronensaft, zerdrückten Knoblauch, gehackten Cheiro Verde, eine Prise Kreuzkümmel, 1 EL Salz und 1 TL Pfeffer miteinander vermischen, den Fisch damit einreiben und etwa zwei Stunden einwirken lassen. Wein zufügen und weiter ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast aufgesogen ist. Öl erhitzen, Zwiebelringe und gehäutete Tomaten andünsten. Den Fisch vorsichtig darauflegen, kurz von beiden Seiten anbraten. Etwa 3 Tassen Wasser zugießen, die geviertelten Kartoffeln zufügen und alles etwa 15 Minuten schmoren. Den Fisch wenden und weitere 15 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Den Fisch herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Die Kartoffeln dazulegen.

Beilagen: Pfeffersauce (Seite 109), Fischsud-Pirão (Seite 132)

Varianten:

▷ Statt eines ganzen Fisches Fischfilets verwenden.
▷ 200 g Krabben unter die Zwiebeln mischen.

Klippfisch in Kokosmilch *Bacalhau com Leite de Coco*

2 Stunden Vorbereitungs-
und Kochzeit
für 4 Personen

500 g Klippfisch
500 g Kartoffeln
6 reife Tomaten
4 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
1 Bund Cheiro Verde
1/2 Tasse Olivenöl
100 g grüne Oliven
2 Tassen Kokosmilch

◆ Den Klippfisch zum Entsalzen mindestens eine Stunde in kaltes Wasser legen. In kleine Stücke zerteilen, ohne ihn zu zerfasern. Tomaten häuten und in Scheiben schneiden.
Fisch, geriebene Zwiebeln, Tomaten, zerdrückten Knoblauch, gehackten Cheiro Verde und Öl in einen großen Topf geben und mit wenig Wasser etwa 30 Minuten kochen.

Mit etwas Wasser aufgießen. Geviertelte Kartoffeln und Oliven hinzufügen. Wenn die Kartoffeln nach 20 bis 30 Minuten weich sind, Kokosmilch zugießen und bei stärkerer Hitze ein wenig einkochen, so daß eine dickflüssige Sauce entsteht.

Tropischer Kopfsalat ✕ *Salada de Alface Tropical*

für 6-8 Personen

1 Kopfsalat
3 Tomaten
1 kleine Dose Ananas

für die Sauce:

1 EL Sahne oder Joghurt
1/2 Zitrone (Saft)
eventuell etwas Olivenöl

◆ Salatblätter in drei bis vier Stücke zerteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und Ananas würfeln.

Für die Sauce alle Zutaten gründlich miteinander vermischen, mit Salz abschmecken. Über den Salat gießen und ziehen lassen.

Palmenherzensalat *Salada de Palmito*

für 6-8 Personen

1 Dose Palmenherzen
100 g grüne Oliven

für die Sauce:

2 hartgekochte Eier
3 EL Crème fraîche oder
Sahne
1 EL Weinessig

◆ Für die Sauce Eier zerkleinern und mit Crème fraîche, Essig sowie einer Prise Salz vermischen. Über die in Scheiben geschnittenen Palmenherzen geben. Nach Geschmack Oliven zugeben.

Zwiebelsalat *Salada de Cebola*

3 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl

◆ Die Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Gehackten Schnittlauch und Öl untermischen, salzen.

Zwiebelsalat ist eine typische Beilage für Churrasco Gaucho (Seite 62) und eignet sich – obwohl keine »klassische« Beilage – auch für Feijoada (Seite 57).

X Gefüllte Rinderlende *Lombo Recheado*

2 Stunden marinieren
für 6-8 Personen

1 kg Rinderlende
2 Knoblauchzehen
gemahlener Kreuzkümmel

für die Marinade:

1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
1/2 Glas Weißwein
1 EL Zitronensaft

für die Füllung:

100 g kleingeschnittener
Schinken
1 Dose Mais oder 200-
250 g tiefgekühlter Mais
1 kleiner saurer Apfel
1 Würfel Fleischbrühe
1 EL Butter
etwa 1/2 Tasse Maniokmehl

Zarte Rindfleischscheiben Bife

2-3 dünne Rindfleisch-
scheiben pro Person
Knoblauch
Öl
Zwiebeln

◆ Die Rinderlende mit einer Mischung aus zerdrücktem Knoblauch, einer Prise Kreuzkümmel, 1 EL Salz und 1 TL Pfeffer einreiben. Für die Marinade die Kräuter kleinschneiden, Wein und Zitronensaft darübergießen. Das Fleisch mindestens zwei Stunden darin einlegen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten: Die Zutaten in Butter andämpfen, zuletzt das Maniokmehl hineinrühren, so daß eine »feuchte« Farofa entsteht. Die Lende mit der Farofa füllen, den Einschnitt mit Zahnstochern fest verschließen und mit Garn umwickeln. Einen Schmortopf einfetten und die Lende mit der Marinade hineingeben. Im vorgeheizten Ofen bei 190° bis 200° etwa eine Stunde schmoren.

Bifes sind in Brasilien 1 bis 2 cm dünne Rindfleischscheiben von 6 bis 8 cm Länge und das Fleischgericht, das am häufigsten in den Häusern der Mittel- und Oberschicht gegessen wird.

◆ Das Fleisch mit einer Mischung aus Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben und kurz einwirken lassen.

In einer Pfanne wenig Öl so stark erhitzen, bis es zu rauchen beginnt. Die Fleischscheiben nacheinander von beiden Seiten einige Sekunden anbraten – der Boden der Pfanne darf nur mit wenig Öl bedeckt sein und soll fast trocken bleiben. Zum Schluß mit wenig Wasser den Bratensatz von der Pfanne lösen und alle Fleischscheiben hinein-

Für diese Zubereitungsart eignen sich folgende Gemüsesorten: Kürbis, Chayoten, Möhren, Couve Mineira, Weißkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Porree, Mais, Erbsen, Linsen, schwarze, weiße und braune Bohnen, Okras, Zucchini oder Kartoffeln. In Brasilien gelten Kartoffeln als Gemüse und nicht als Beilage wie Reis, Farofa oder Nudeln.

- ◆ Öl erhitzen, Zwiebeln und etwas zerdrückten Knoblauch kurz darin anbraten. Die Gemüse ebenfalls kurz anbraten. Gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen. Mit sehr wenig Wasser weiterdämpfen, bis das Gemüse gar ist. Eventuell etwas Olivenöl in das fertige Gericht mischen. Nach Geschmack mit Tomaten oder Tomatenmark verfeinern.

Variante:

- ◆ Gemüse zubereiten und in eine eingefettete feuerfeste Form geben. Käse untermischen und Butterflöckchen daraufsetzen. Im Ofen bei 200° 30 bis 40 Minuten gratinieren.

Varianten:

- ▷ Bei Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, grünen Bohnen oder Chayoten nach Belieben etwas gewürfelten Schinken untermischen.
- ▷ Gemüse mit Käsescheiben bedecken und eventuell mit Paniermehl bestreuen.

- ◆ Die Rippen der Kohlblätter entfernen, jeweils einige Blätter zusammenrollen und mit einem scharfen Messer oder Hobel in sehr feine Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl anbraten, den Kohl hineingeben und 5 bis 6 Minuten anbraten – nicht länger, damit seine dunkelgrüne Farbe erhalten bleibt. Salzen und pfeffern.

Grundrezept für gedämpftes Gemüse

Receita Básica de Legumes

Olivenöl
 gehackte Zwiebeln
 Knoblauchzehen
 Petersilie
 Schmitllauch
 frischer Koriander
 eventuell: Tomaten oder Tomatenmark



Grundrezept für gratiniertes Gemüse

Legumes Gratinaados

3-4 EL geriebener Käse
 pro kg Gemüse
 Butter oder Margarine

Grüner Kohl aus Minas Gerais

Couve Mineira

für 6 Personen

1 Couve Mineira
 1 gehackte Zwiebel
 2 gehackte Knoblauchzehen
 2 EL Öl

Weißer Reis

Arroz Branco

für 6 Personen
1 Tasse Reis

- ◆ 2 Tassen Wasser zum Kochen bringen, Reis und 1 TL Salz zufügen. Lediglich zweimal umrühren, da der Reis durch häufiges Umrühren klebrig wird. Wenn das Wasser den Reis gerade bedeckt, den Topf schließen und den Reis bei ganz schwacher Hitze bzw. ausgeschalteter Herdplatte ausquellen lassen – so bleibt er locker und körnig.

Variante:

Zusammen mit dem Reis gehackte Zwiebeln und Öl zugeben.

Gewürzter Reis

Arroz Temperado

für 6 Personen
1 Tasse Reis
2 EL Pflanzen- oder Olivenöl
1/2 gehackte Zwiebel
Knoblauch
2 Tomaten
2 Tassen heißes Wasser

- ◆ Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Etwas Knoblauch und in Scheiben geschnittene Tomaten zufügen. Reis zufügen und unter ständigem Rühren glasig werden lassen. 1 TL Salz zugeben, das Wasser zugießen. Weiter wie weißen Reis (siehe oben) zubereiten.

Variante:

Reis mit Weißkohl

Arroz com Repolho

- ◆ Vor dem Zugießen des Wassers 300 g sehr fein geschnittenen Weißkohl und etwas Olivenöl hinzufügen.

»Witwenreis«

Arroz de Viúva

für 6 Personen
1 Tasse Reis
2 Tassen Kokosmilch
1 TL Salz

- ◆ Wie weißen Reis (siehe oben) zubereiten, aber statt Wasser Kokosmilch verwenden.

Eignet sich als Beilage zu Gerichten der afrobrazilianischen Küche.

Kuskus aus Tapioka-Mehl *Cuscuz de Tapioca*

2 Stunden Vorbereitungs-
und Kochzeit

500 g Tapioka-Mehl
3-4 EL Zucker
100-150 ml Vollmilch
1 Kokosnuß oder
200 ml Kokosmilch
1/2 Tasse Fencheltee
2-3 EL Kokosflocken

◆ Tapioka-Mehl mit Zucker und einer Prise Salz mischen, mit heißer Vollmilch übergießen. Bei geschlossenem Topf etwa 30 Minuten quellen lassen.

Kokosmilch ebenfalls erhitzen, jedoch nicht kochen. Zugießen und untermischen. Nach Belieben abgeseihten Fencheltee unter den Kuskus mischen. Ist die Masse noch zu fest, eventuell heiße Milch zugießen. Eine weitere Stunde quellen lassen.

Den Kuskus stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Kokosmilch beträufeln oder mit frisch geriebenen Kokosflocken bestreuen.

✕ Creme mit frischen Früchten

Creme com Frutas Frescas

für 6-8 Personen

etwa 1 kg verschiedene

Früchte (Äpfel, Orangen,
Ananas, Erdbeeren,
Papayas, Kiwis, Mangos,
Weintrauben, Pfirsiche
etc.)

200 g Löffelbiskuits
eventuell Marmelade
100 g gehackte Nüsse,
Mandeln oder
Schokoladenstreusel

für die Creme:

1 l Milch
6 Eigelb
3 EL Stärkemehl
5 gehäufte EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

◆ Für die Creme alle Zutaten miteinander verquirlen und kurz aufkochen. Zur Seite stellen. Eine Schüssel mit Löffelbiskuits auslegen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Früchte schichtweise hineinlegen – je Lage nur eine Sorte – und zwischen die einzelnen Fruchtschichten jeweils eine dünne Cremeschicht geben. Nach Belieben auf jede Cremeschicht etwas Marmelade streichen. Mit Creme abschließen und mit Nüssen, Mandeln oder Schokoladenstreusel bestreuen.

◆ Alle Zutaten miteinander vermischen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Masse vom Topfboden zu lösen beginnt. In eine Porzellanschüssel gießen und erkalten lassen. Bällchen in der Größe von Marzipankartoffeln formen und in Schokoladenstreusel oder Hagelzucker wälzen.

◆ Wie Schokoladenbällchen (siehe oben) zubereiten. Jedes Bällchen sollte eine Weintraube enthalten.

Schokoladenbällchen *Brigadeiro*

für etwa 50 Stück

1 Dose gezuckerte
Kondensmilch
1 Ei
1 EL Butter
4 EL Instant-Kakao

zum Bestreuen:
Schokoladenstreusel oder
Hagelzucker

Traubenbällchen *Brigadeiro de Uva*

für etwa 50 Stück

200 g Weintrauben
1 Dose gezuckerte
Kondensmilch
1 Ei
1 EL Butter