

Digitaltag 2020 – Die Rezepte

Brasil: cores e sabores – Ein kulinarisches Treffen mit Farben und Aromen aus Bahia

Medidas:

1 xícara = 240 ml

1 colher de sopa = 15 ml

1 colher de chá = 5 ml

Maßen:

1 Tasse = 240 ml

1 EL = 15 ml

1 TL = 5 ml

Moqueca de peixe (6 Portionen) (Fischgericht)

Ingredientes:

I – Marinada:

- 1 - 1,5 kg de peixe, firme, sem espinhas, em postas *Scheiben* (Badejo, Namorado, Pescada)
- 1 cebola
- 1 pimentão verde
- 1 tomate
- Caldo de 3 limões
- 1 ½ colher de sopa de sal
- 3 dentes de alho
- 2 xícaras de folhas de coentro
- ❖ Processador

II – Moqueca:

- 2 cebolas grandes cortadas em rodela
- 1 pimentão verde cortado em rodela
- 2 tomates cortados em rodela
- ½ xícara (120 ml) de azeite de oliva
- ½ xícara (120 ml) de azeite de dendê
- 2 xícaras (480ml) de leite de côco
- Pimenta-de-cheiro
- ❖ 1 Panela grande

Zutaten:

Marinade:

- 1- 1,5 Kg fester Fisch, ohne Gräten, in (Dorade, Lachs, Seehecht, Barsch)*
- 1 Zwiebel*
- 1 Paprika, grün*
- 1 Tomate*
- Saft von 3 Limetten*
- 1 ½ EL Salz*
- 3 Knoblauchzehen*
- 2 Tassen Korianderblätter*
- Küchenmaschine*

Farofa de castanha-de-caju (6 Portionen) (Beilage)

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de mandioca
- 1 xícara de castanha de caju sem sal picada
- 100 g de manteiga
- 1 cebola
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora
- ❖ 1 Frigideira, média
- ❖

Zutaten:

- 3 Tassen Maniokmehl*
- 1 Tasse Cashewnuss ungesalzen, grob gehackt*
- 100g Butter*
- 1 Zwiebel*
- Salz und frisch gemahlene Schwarze Pfeffer*
- 1 Pfanne, mittelgroß*



Arroz branco (4 Portionen)
(Beilage)

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de água fervente
- ½ cebola picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 folha de louro
- ½ colher (chá) de sal
- ❖ 1 Panela média

Zutaten:

1 Tasse Reis (Langkorn, Basmati)
2 Tassen kochendes Wasser
½ Zwiebel gehackt
1 EL Olivenöl
1 Lorbeerblatt
½ TL Salz
1 Topf, mittelgroß

Cocada mole (6 Portionen)
(Dessert)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de côco ralado
- 1 xícara (240 ml) de leite de côco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ❖ 1 panela média

Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch
1 Tasse Kokosnussfleisch (gerieben)
1 Tasse (200 ml) Kokokonussmilch
1 EL Butter
1 Topf, mittelgroß

Batida de côco (6 Portionen)
(cocktail)

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 400 ml de leite de côco
- 400 ml de cachaça
- 10 cubos de gelo
- ❖ Liquidificador

Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch
400 ml Kokosnussmilch
400 ml Zuckerrohrschnaps
10 Eiswürfel
Mixer

Die Zutaten können in KL gekauft werden bei:

1) **Sabor Portugal**

Gottfried-Kinkel- Str. 19
0631- 373100

2) Asiatischer Lebensmittelladen : **Tam Asia** oder **Orient** (in der Karl-Marx-Str.)

