

Best of Portugal

**Weinprobe am
28.04.2017
16:00 – 19:00**



Newsletter



Empfehlungen:
Portugiesischer Kohl
Würste
cremige Käsesorten
ausgewählte
Rotweine

**Samstag, 06.05.
10:00 -14:00
geöffnet**

Ausgabe: Mai 2017

**Nicht vergessen ...
Muttertag, am 14.5.**



Die wohl berühmteste portugiesische Suppe: Caldo Verde ¹.

Inhalt

- ❖ Caldo Verde
- ❖ Weinprobe 28.04.2017
- ❖ Öffnungszeiten
- ❖ Neue Produkte/Empfehlungen
- ❖ Lernen Sie portugiesisch

Caldo Verde

Eine der berühmtesten Suppen Portugals ist wohl die Suppe **Caldo Verde**. Wenn Portugiesen im Ausland sind, vermissen sie ganz besonders den dafür benötigten **portugiesischen Kohl**. Erfahren Sie mehr darüber in unserem Newsletter und auch über unser spezielles Angebot von portugiesischem **Kohl (couve) zum selber anpflanzen**.

„Unter einer Caldo verde („grüne Brühe“), versteht man eine Suppe aus dem Norden Portugals, die zu den Nationalspeisen des Landes gehört. Das Rezept stammt ursprünglich aus der Region Minho zwischen den Flüssen Douro und Minho an der Grenze zu Galicien, aus der auch der Vinho verde stammt, hat sich aber heute über ganz Portugal verbreitet.“²

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Caldo_verde.jpg Urheber: Mateus Hidalgo
² Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Caldo_verde

Best of Portugal

„Die Basis ist eine einfache Form der Kartoffelsuppe. Bei der traditionellen Art der Zubereitung werden in einem großen Topf Zwiebeln und Knoblauch angedünstet. Dazu gibt man gewürfelte mehlig kochende Kartoffeln und gießt diese mit reichlich Wasser auf. Bei niedriger Flamme und unter gelegentlichem Umrühren werden die Kartoffeln bei geschlossenem Topf im Wasser schwimmend so lange geköchelt, bis sie sich aufgelöst haben und eine sämige Brühe entstanden ist. Man kann diese Prozedur abkürzen, indem man die weichgekochten Kartoffeln püriert.

In dieser Brühe wird ein **Chouriço (Schweinswurst)** mitgegart, später herausgenommen und in dünne Scheiben geschnitten. Die fertige Suppe wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Dann kommen in feine Streifen geschnittene Blätter des Couve Galega, einer Variante des Markstammkohls, in die Suppe, die man nochmals kurz aufkocht. Dabei sollten die Kohlblätter noch etwas Biss behalten. Serviert wird die heiße Suppe dann mit dünn geschnittenen Scheiben der Chouriço, einem kräftigen Schuss Olivenöl und einer Scheibe Broa, dem typischen Maisbrot aus dem Minho.“

Diese Jahr bieten wir in einer limitierten Anzahl sogar portugiesischen Kohl zum selber anpflanzen an. Der „Couve galega“ wird ca. 1-1,5m hoch. Die höchsten Kohlpflanzen haben sogar eine Höhe von über 5m.



3

³ Quelle:
https://de.wikipedia.org/wiki/Caldo_verde#/media/File:Couve-galega.JPG Urheber: Manuel Anastácio

Die ersten Blätter waren bereits nach ca. 2 Wochen sichtbar.



Nach etwa 1 Monat haben diese bereits eine Größe von ca. 10cm erreicht.



Reservierungen bitte über unsere E-Mail Adresse, da die Anzahl sehr limitiert ist.

Best of Portugal

Wein- und Olivenölprobe

Wir erlauben uns Sie zu unserer nächsten Weinprobe einzuladen. Probieren Sie neue Weine in einer angenehmen internationalen Atmosphäre.

In dieser Weinprobe stellen wir Ihnen den Weißwein **Tranquilo Reserva** (Douro Prime) vor. Die Weintrauben stammen aus einem Weinberg in Linhares de Ansiães im Douro Tal. Der Weißwein wird aus den Traubensorten Viosinho, Arinto und Gouveio hergestellt; der Alkoholgehalt liegt bei 12,5%.

Der Rotwein ist ebenfalls ein Reserva. Der Rotwein **Reguengos Reserva 2014** kommt aus der Weinregion Reguengos im Alentejo. Der Wein ist noch 12 Monate in Eichenfässern gereift und wird aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez und Trincadeira hergestellt; Alkoholgehalt liegt bei 14,5%. Beide Reserva-Weine zeichnen sich durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

Als Dessertwein verkosten wir einen **Portwein Ferreira Ruby**.



Was: Wein- und Olivenölprobe – Weißwein (Tranquilo Reserva), Rotwein (Reguengos Reserva), Portwein (Ferreira Ruby), Olivenöl (Nativ Extra)

Wo: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Straßenbahnhaltestelle 1/O)

Wann: Freitag, 28.04.2017 16:00 – 19:00

Öffnungszeiten

Unsere regulären Öffnungszeiten sind:
Mo-Fr 10:00–13:30 und 14:30–18:30.

Am Samstag, 06.05., haben wir für Sie von 10:00 – 14:00 geöffnet.

Am Fenstertag 26.5. haben wir geschlossen.

Empfehlungen

Würste

Das Kühlregal mit portugiesischen Würsten, Schinken, u.v.m. ist wieder gefüllt. Natürlich ist auch die **Chouriço** dabei, die man für Caldo Verde braucht.



Best of Portugal

Rotweine

Nachdem wir vor kurzem mehrere neue Rotweine bekommen haben, hier drei Empfehlungen: Mythos und Casal da Coelheira Reserva (beide von Casal da Coelheira, Tejo) und den Rotwein Quinta do Todão Reserva 2012 vom Douro.



Käse

Sehr beliebt bei uns sind die weichen und cremigen aus Schafsmilch hergestellten Käse. Dies sind der **Terras Alta** und der **Flor de Estrela**.

Lernen Sie portugiesisch mit uns

In jeder Ausgabe unseres Newsletters haben Sie auch die Möglichkeit ein paar Wörter auf Portugiesisch zu lernen.

- a agua - das Wasser
- a couve - der Kohl
- a planta - die Pflanze
- o presunto - der Speck
- a salsicha - die Wurst
- a terra - die Erde
- a vinho - der Wein