

02.03.2023 - 08:44 Uhr

Die sieben gastronomischen Wunder Argentiniens



Buenos Aires (ots) -

Egal welche Tages- und Jahreszeit oder welcher Anlass: Argentinien bietet Reisenden stets eine Auswahl an köstlichen Spezialitäten. Diese sieben gastronomischen Wunder werden Gäste aus aller Welt überraschen.

1) Asado

Diese Grillmahlzeit verbindet erstklassiges Essen mit lokaler Gastfreundschaft. Auch wenn die gastronomische Komponente und der Geschmack im Vordergrund stehen, dient dieses unverzichtbare Ereignis auch dem Zusammenkommen von Familien, Freunden sowie Kolleginnen und Kollegen.

Während des Grillfests, das die Aufmerksamkeit der Touristen auf sich zieht, wird geplaudert und gelacht. Auf dem Grill liegen die verschiedensten Rindfleischstücke: Einige davon sind "vacío" (Bauchlappen), "entraña" (Zwerchfell), "asado de tira" (Shortribs) und "bife de chorizo" (Lendensteak). Bevor das Fleisch serviert wird, werden in der Regel die "achuras" (Innereien) verteilt. Zum Ritual gehört auch das beliebte Sandwich mit dem Namen "choripán". Die bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnete Bratwurst Chorizo wird in einem Brötchen oder auf einem Teller gereicht und passt perfekt zum Lieblingsdressing der Argentinier, der Chimichurri-Sauce. Sie ist eine Mischung aus Petersilie, Oregano, gemahlenem Chili und Knoblauch. Die Kräuter werden mit Öl und Essig vermengt.

Zum Fleischschmaus gibt es Beilagen wie Salate (grüner Salat mit Tomaten sowie Kartoffeln und Ei) oder Pommes frites. Die typischen Getränke zum Asado sind: Rotwein, Bier oder Fernet Branca mit Cola - eine Kombination aus der Provinz Córdoba.

2) Sándwiches de miga

Eine Köstlichkeit, die durch ihre Einfachheit besticht: Die Brotscheiben ohne Kruste bestehen aus einem Teig, der einen ganzen Tag lang ruht und eine lockere Konsistenz erhält. Die klassische Füllung besteht aus Schinken und Käse, aber es gibt auch innovative Varianten wie Prosciutto und Rucola, hartgekochtes Ei, Oliven, rote Paprika und Thunfisch. Die Sandwiches sind rechteckig und werden mit Butter oder Mayonnaise bestrichen.

3) Medialunas

Ein halbmondförmiges Gebäck, ideal zum Frühstück oder Kaffee: Traditionell werden die argentinischen Hörnchen auch zum Mate gegessen, dem charakteristischen lokalen Teegetränk, das in einem Gefäß mit Mate-Kräutern und heißem Wasser getrunken wird. Die "Medialunas" können süß oder herzhaft sein.

4) Empanadas

Sie ist die meistverzehrte herzhafteste Teigtasche des Landes: Die Empanada eignet sich perfekt als Vorspeise oder Hauptgericht. Sie hat die Form eines Halbmondes und ist, je nach Provinz, mit verschiedenen Füllungen und Variationen zu einem der beliebtesten Gerichte Argentiniens geworden. Die typischen und beliebten Empanadas sind mit Rindfleisch, Zwiebeln, roter Paprika und Gewürzen (Paprika, gemahlener Chili, Kreuzkümmel) gefüllt.

5) Milanesas

Die Milanesa ist köstliches argentinisches Fleisch, das paniert und im Ofen gebacken oder in der Pfanne gebraten wird. Dabei sollte man sich von der Einfachheit nicht täuschen lassen, denn die Milanesa ist Teil der nationalen Folklore. Sie steht auf den Speisekarten sowohl der Spitzenrestaurants als auch der typischen "bodegones" oder Schenken, die argentinische Gerichte zu günstigen Preisen anbieten.

6) Alfajores

Das leckerste süße runde Gebäck Argentiniens hat seinen eigenen Namen: Alfajor. Der Doppelkeks ist seit der Kolonialzeit bekannt und im Laufe der Zeit noch schmackhafter geworden. Die beiden Biskuitschichten umschließen eine Füllung, die in der Regel aus der Karamellcreme Dulce de Leche besteht. Zum Schluss wird die Süßigkeit noch mit Schokolade überzogen. Je nach Provinz gibt es unterschiedliche Varianten. Eine Rundreise durch das Land lohnt sich, um all die verschiedenen Alternativen zu kosten.

7) Dulce de leche

Die süße Creme Dulce de Leche kann löffelweise genossen werden, das ist eine Tatsache. Der pure Genuss ist immer eine gute Option, doch die Spezialität ist darüber hinaus auch in vielen argentinischen Desserts enthalten: Flan, Alfajores, Pfannkuchen, Kuchen und sogar Eiscreme gehören zum Repertoire.

Pressekontakt:

Nicolás Etcheverrito

E-Mail: media@argentina.travel

Medieninhalte



Las clásicas empanadas nortefías rellenas de carne. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/152361 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100086521/100903687> abgerufen werden.