

13.07.2023 - 10:47 Uhr

5 argentinische Versionen beliebter internationaler Gerichte



Buenos Aires (ots) -

Süß, herzhaft und köstlich: Dies sind einige der beliebtesten Gerichte aus Argentinien, deren Pendant sich auch in anderen Teilen der Welt finden lassen.

1) Milanesa - Wiener Schnitzel

Ein kulinarisches Kunstwerk aus dem Land am Ende der Welt. Streng genommen besteht es aus Fleisch, das in Ei und Paniermehl gewendet und dann gebacken oder gebraten wird. Aber die argentinische "Milanesa" ist viel mehr als das. Sie wird sowohl von Kindern als auch von Erwachsenen gerne gegessen und ist das Hauptgericht in jedem "Bodegón" (den Lokalen, in denen man typische lokale Gerichte zu sehr erschwinglichen Preisen und in entspannter familiärer Atmosphäre genießen kann). Welche Varianten gibt es im Rest der Welt? Wiener Schnitzel, ein klassisches österreichisches Gericht, das aus den gleichen Zutaten besteht: Fleisch, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Auch in Frankreich, Spanien und Italien haben sich Schnitzel durchgesetzt, die vom Konzept her sehr ähnlich sind: Fleisch, das mit einem Holzhammer gestreckt und mit Ei, Semmelbrösel oder auch mit Mehl paniert wird. Das Besondere daran ist, dass sie direkt in Öl gebraten werden.

2) Medialuna - Croissant

Beide sind in ihren Herkunftsländern, Argentinien und Frankreich, sehr bekannt. Sie haben eine ähnliche Halbmondform und einen Teig, der sie unwiderstehlich lecker macht. Sie sind treue Begleiter am Morgen und am Nachmittag und passen hervorragend zum Kaffee. Es gibt viele Ähnlichkeiten zwischen diesen beiden Klassikern, aber auch deutliche Unterschiede in Geschmack und Zubereitung. Das französische Croissant ist tendenziell luftiger, außen knuspriger und innen weich und leicht süß. Außerdem ist es größer. Von der "Medialuna" hingegen gibt es zwei Varianten, je nachdem, ob sie mit Butter oder mit Fett zubereitet wird. Die Variante mit Butter hat eine sehr kompakte, weiche Konsistenz und ist oben mit Sirup überzogen, was ihr eine charakteristische glänzende Schicht verleiht. Die "Medialuna" mit Fett hingegen wird mit Rinderfett hergestellt und ist salzig.

3) Asado | Barbacoa

Das argentinische Nationalgericht braucht kaum vorgestellt zu werden. Es sind Rindfleischstücke, die mit Pommes frites oder Salaten serviert werden. Das "Asado" ist aber mehr als das. Es handelt sich um ein Ritual, bei dem es weit über die Verkostung des berühmten argentinischen Fleisches hinausgeht. Sich zum Asado-Essen zu treffen, ist ein Symbol der Einheit, ein Fest und der perfekte Anlass, um Gruppen von Freundinnen und Freunden, Arbeitskollegen und Familie zusammenzubringen. Worin besteht also der Unterschied zum so genannten Barbecue? Im Grunde genommen ist das Menü ähnlich: gegrilltes Fleisch. Der Unterschied liegt in der Qualität der Zutaten, in der Vielfalt der Rindfleischstücke und in der Zeremonie, die das Essen einzigartig macht. Beim

Barbecue können auch Würstchen, Gemüsespieße und Hamburger serviert werden. Das Essen wird auf Gas- oder Elektrogrills zubereitet: In Argentinien werden Holzkohle und Brennholz verwendet. Auch der Hot Dog lässt sich mit dem argentinischen "Choripán" vergleichen: Während beim Hot Dog eine gekochte Wurst in ein Brötchen gelegt und mit einer landestypischen Soße gewürzt wird, besteht der "Choripán" aus einer gegrillten Wurst in einem knusprigen Brötchen.

4) Alfajores de maicena - Macarons

Sie sind rund und eine köstliche Füllung wird von zwei Keksen umschlossen. Aber die Zubereitung und die Zutaten der süßen argentinischen und französischen Speisen unterscheiden sich. Die Kekse namens "Alfajores de maicena" werden, wie der Name andeutet, aus Maisstärke hergestellt. Macarons werden aus Mandelmehl und Eiern hergestellt.

Auch die Textur ist völlig unterschiedlich. Im argentinischen Fall ist sie kompakt, im französischen luftig und weich. Außerdem ist der "Alfajor" aufgrund seiner charakteristischen Füllung, der Dulce de Leche, süß. Bei Macarons wird die Süße zwischen dem Baiser und der Füllung ausgeglichen. Die Füllung kann variieren (typisch sind Pistazie, weiße Schokolade, Himbeere, Schokolade).

5) Empanadas | Calzone

Zwei Gerichte, die nicht nur die Herzen der Einwohnerinnen und Einwohner Argentiniens und Italiens erobern. Denn diese Speisen bestehen aus gebackenem und gefülltem Teig. Bei dieser Kombination kann nichts schiefgehen. Die Calzone ist im Vergleich zur Empanada größer, der Teig ähnelt dem Pizzateig und die Füllung besteht in der Regel aus Käse, Gemüse, Fleisch wie Salami, gekochtem Schinken oder Mortadella und Tomatensauce.

Die "Empanada" ist kleiner und der Teig ist dünner. Die Füllungen sind vielfältig und sie können gebacken oder gebraten werden. Die Besonderheit dieser Speise ist nicht nur, dass sie zur gastronomischen DNA Argentiniens gehört, sondern auch, dass jede Provinz des Landes ihre eigene Version hat. Füllungen und Zubereitungsmethoden können je nach geografischer Lage variieren, das macht die Empanada zu einem vielseitigen und köstlichen Gericht.

Pressekontakt:

Nicolás Etcheverrito

E-Mail: media@argentina.travel

Medieninhalte



Milanesa Napolitana mit Pommes frites, ein typisch argentinisches Gericht. / 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/100086521/100909458> abgerufen werden.