

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: LERNE DIE WICHTIGSTEN TRADITIONELLEN
GERICHTE SPANIENS KENNEN



Willkommen im schönen Land Spanien.

¡Bienvenidos a España!

Was musst Du für die Zubereitung der wichtigsten traditionellen Speisen in Spanien wissen?



¡Buenos días!

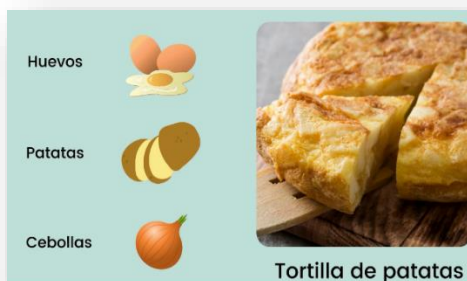
Das bedeutet guten Morgen. Probiere es selbst aus und wiederholen es!



So sieht ein authentisches spanisches Gazpacho in seiner Heimat Andalusien (Südspanien) aus. Es wird hauptsächlich aus Gemüse hergestellt: Tomaten, Gurken, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Brot, Salz, Wasser und Essig.



Gazpacho ist eine frische kalte Suppe - **sopa**, die man als Vorspeise - **primer plato** - in verschiedenen Restaurants und Bars in Spanien bestellen kann. Es ist ein sehr typisches Gericht für den Sommer, da es kalt serviert wird. Normalerweise wird sie mit Croutons - Picatostes - und klein geschnittenen Paprikagurken und Tomaten serviert.



Die **Tortilla de patatas** ist eines der bekanntesten Gerichte der spanischen Gastronomie. Ein typisches Gericht, das in keinem Haus fehlen darf.

Tortilla de patatas ist ein Kartoffel-Omelett. Die Hauptzutaten sind Eier - **huevos**, Kartoffeln - **patatas** und Olivenöl. Und die umstrittenste Frage ist - mit oder ohne Zwiebeln - **cebolla**? Da es sich um eine zusätzliche Zutat handelt, bleibt es dem Geschmack und den Vorlieben eines jeden überlassen.



Pan con tomate (**Pa amb tomàquet** auf Katalanisch) ist ein sehr einfaches und gleichzeitig köstliches Gericht, das man in allen Bars in Katalonien findet.

Zuerst werden die Brotscheiben getoastet und dann die Tomate in zwei Hälften geschnitten und auf den Scheiben verteilt. Gewöhnlich wird es mit Salz und Olivenöl gewürzt. Meistens werden diese Toasts von Wurstwaren wie Fuet, Schinken, etc. begleitet.



Cocido madrileño ist eines der typischen Gerichte der spanischen Gastronomie und insbesondere der Region Madrid. Es handelt sich um einen Eintopf mit Kichererbsen - **garbanzos** als Hauptzutat, zusammen mit Gemüse - **verduras**, Fleisch - **carne**, Schweinefett - **tocino** und verschiedenen Würsten - **embutido**.



La tapa de patatas bravas ist eine kleine Portion Kartoffelwürfel, die in Olivenöl - **aceite de oliva** - gebraten und mit einer speziellen Soße namens **salsa brava** übergossen werden. Normalerweise ist diese Sauce scharf, wie ihr Name schon sagt (**bravo** bedeutet stark, aggressiv, mutig), aber das ist nicht unbedingt immer der Fall. Sie wird als Vorspeise oder als Beilage zu einem Getränk wie Bier oder Wein serviert.



Pulpo á feira ist ein traditionelles Gericht, das ursprünglich aus Galicien stammt und heute auch im übrigen Spanien sehr verbreitet ist.

Die Hauptzutat ist der Tintenfisch, der nach dem Säubern langsam in einem Kupfertopf **cocinar** gekocht wird, bis er weich ist.

Nach dem Garen wird er in etwa 1 cm breite Scheiben geschnitten und auf einem Holzbrett serviert, mit Olivenöl beträufelt und mit süßem Paprika - **pimentón dulce** - bestreut.



Fabada asturiana ist ein typisches Gericht der Region Asturien, das jedoch im ganzen Land bekannt ist. Die Hauptzutat sind asturische Ackerbohnen - **fabas asturianas**, die zusammen mit anderen Zutaten wie **Chorizo** (spanische Schweinewurst), **Blutwurst** (morcilla) und cerdo (Schweinefleisch) gekocht werden. Es ist ein beliebtes Gericht, das in der Wintersaison zum Mittagessen gegessen wird.



Cordero asado ist ein typisches Gericht der Region Kastilien und León. Die Hauptzutat ist das Fleisch eines Spanferkels - **cordero lechal** -, das in einem Tontopf im Holzofen - **horno de leña** - gebraten wird - **asar**. Manchmal wird es auch mit anderen Fleischsorten zubereitet, zum Beispiel mit Spanferkel - **cochinillo**. Neben dem Fleisch werden auch andere Zutaten wie Knoblauch, Butter, grobes Salz und Wasser hinzugefügt. In der Regel wird es mit in Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln und einem Salat aus Kopfsalat, Tomaten und Zwiebeln - **ensalada** serviert.



Chocolate con churros ist ein typisches Frühstücksgeschicht, wird aber manchmal auch als Nachmittagssnack gegessen. **Churros** werden in der Regel in **Churrerías** gegessen (eine Art kleine Cafeteria, die nur auf Churros spezialisiert ist). Sie werden aus einem Teig aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt und in reichlich Öl frittiert. Sie haben eine gerade Form, die Form einer Schleife oder eines Rades. Je nach persönlichem Geschmack können sie mit Zucker bestreut werden. Normalerweise taucht man die **Churros** in heiße Schokolade - **Chocolate caliente**. Wenn Sie Ihre Churros aufgegessen haben, können Sie einfach den Rest der heißen Schokolade trinken.

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: LERNE DIE WICHTIGSTEN TRADITIONELLEN
GERICHTE SPANIENS KENNEN

SPANISCH	DEINE SPRACHE
<i>¡Bienvenidos a España!</i>	
<i>¡Buenos días!</i>	
<i>gazpacho</i>	
<i>sopa</i>	
<i>primer plato</i>	
<i>picatostes</i>	
<i>tortilla de patatas</i>	
<i>huevos</i>	
<i>patatas</i>	
<i>cebolla</i>	
<i>pan con tomate</i>	
<i>sal</i>	
<i>cocido madrileño</i>	
<i>garbanzos</i>	
<i>verduras</i>	
<i>carne</i>	
<i>tocino</i>	
<i>embutido</i>	
<i>la tapa de patatas bravas</i>	
<i>aceite de oliva</i>	
<i>salsa brava</i>	
<i>bravo</i>	
<i>pulpo á feira</i>	
<i>cocinar</i>	
<i>pimentón dulce</i>	
<i>fabada asturiana</i>	
<i>fabas asturianas</i>	
<i>chorizo</i>	
<i>morcilla</i>	
<i>cerdo</i>	

<i>cordero asado</i>	
<i>cordero lechal</i>	
<i>asar</i>	
<i>horno de leña</i>	
<i>cochinillo</i>	
<i>ensalada</i>	
<i>chocolate con churros</i>	
<i>churrerías</i>	
<i>chocolate caliente</i>	