

Und was gibt es sonst noch zu essen #Bolivien



Und was gibt es sonst noch zu essen #Bolivien

By Floriane

Fast alle Reisenden, denen du begegnet bist, waren während ihres Aufenthalts in Bolivien von Durchfall betroffen. Wir gingen also nicht sehr beruhigt in die Schule. Und natürlich sind auch wir nicht davon verschont geblieben... Der Schuldige: ein Frischkäse (Typ Philadelphia), den wir im Supermarkt (Großmarkt Typ Auchan) gekauft hatten, alles, was uns als sicher erschien. Der Ort des Geschehens, ein Nachtbus ohne Toilette und ein Fahrer, der nicht anhalten wollte... Kombo! Es waren die drei längsten Stunden unseres Lebens.

Da wir nirgends sicher waren, nahmen wir unsere Mahlzeiten weiterhin auf den Märkten ein. Immer für dreimal nichts mit sehr großzügigen Mengen. Trotzdem war es in Peru bei recht ähnlichen Gerichten insgesamt besser. Die Stadt Tarija im Süden sticht hervor, die Nähe zur argentinischen Grenze spielt dabei eine große Rolle. Das ist unter anderem der Grund, warum wir dort waren, gutes Essen, man rennt, wir wurden nicht enttäuscht!

Der Markt von Tarija, einer unserer Lieblingsmärkte

Einige Spezialitäten immer „muy muy rico“, daher kommen wohl auch unsere paar zusätzlichen Kilos:

- **Saice:** Grundgericht aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten mit Reis oder Nudeln. Wir haben es oft gegessen, keine Überraschung, wir wussten, dass es uns schmecken würde.
- **Pique Macho:** Ein typisches Gericht aus Rindfleischstücken, Würstchen, Pommes frites, Paprika und Zwiebeln, das mit einem Spiegelei und einer Bier- oder Weinsoße bedeckt wird. Wir liebten es, danach ging es direkt in die Siesta.
- **Suppen:** Es gibt **Suppen** für jeden Geschmack, Quinoa, Gemüse, Kartoffeln, Mani (Erdnuss), deren Erdnusscreme perfekt zu Rindfleisch und Kartoffeln passt. Es ist eine Delikatesse, unser Favorit.
- **Saltenas:** Der andere Name für Empanadas, mit Fleisch oder Huhn gefüllte Teigtaschen. Die in Tarija waren ausgezeichnet.
- **Hamburger** auf der Straße: Jeden Abend waren die kleinen Gargoyles unterwegs, wir sind ziemlich oft ausgerastet!!!

Saice

Saice Vegetarisch

Und was gibt es sonst noch zu essen #Bolivien

Auf der Ebene der kleinen Leckereien

- das Frühstück war selten inbegriffen, also war es morgens auch Markt, wir verbrachten dort wirklich unser Leben. Man aß **Bunelos**, Krapfen mit Zucker oder Käse, und im Süden gab es sogar **Crêpes**.

- der Rest des Tages war **Obstschale** party. Das Ziel der Verkäuferin war es, die Schale so voll wie möglich zu machen, zuerst mit Früchten und dann mit allem, was es in der Auslage gab... Joghurt, Müsli, Eis.... Muy muy rico!

Sanftes Aufwachen

Die berühmte riesige Obstschale

Und was gibt es sonst noch zu essen #Bolivien

Und was gibt es sonst noch zu trinken?

- **Koka-Mate**: Ein Aufguss aus Kokablättern, der vor allem wegen seiner positiven Eigenschaften getrunken wird, die gegen Höhenangst helfen. Es ist sehr bitter, daher wurde ein Teebeutel hinzugefügt, um den Geschmack zu mildern.
- **Api**: Eine warme, dicke Flüssigkeit, die aus Mais und Zimt hergestellt wird. Zum Frühstück zu konsumieren, wir waren nicht wirklich ein Fan davon.
- **Mocochinchi**: getrocknete Pfirsiche, die in Zuckerwasser eingelegt wurden. Wird hauptsächlich mittags verzehrt, für unseren Geschmack etwas zu süß.
- Wein : Im Süden, in der Region Tarija, wird Wein angebaut. Sie sind im Allgemeinen sehr süß, sehr ähnlich wie unser Pinot, wir mussten viele davon testen, um unser Glück zu finden. Kleiner Favorit für den Aranjuez Tannat 2013.
- **Singiani**: Ein fermentiertes Getränk auf Traubenbasis, das oft als Cocktail mit Sprite oder auch mit heißer, aufgeschlagener Milch getrunken wird, es ist überraschend, ziemlich gut und vor allem wärmend. Getestet und für gut befunden bei der Ferria an der Copacabana!!!
- **Die Biere** sind recht leicht, jede größere Stadt hat ihr eigenes, das Pacena in La Paz, das Potosina in Potosie.

Verkostung mit bolivianischen Mengen

Unser Chouchou

Um unseren Gaumen zu unterhalten, haben wir uns auch einige westlichere Restaurants gegönnt: Hier sind unsere Favoriten in La Paz: **Mozzarella** für seine sehr guten Pizzen, in Sucre: **Pueblo Chico** für sein ausgezeichnetes **Pique Nacho** + **Condor Café** für sein günstiges vegetarisches Menü und in Tarija: **Andano** für seine köstlichen hausgemachten italienischen Nudeln.

Donnez une note à cet article :

Und was gibt es sonst noch zu essen #Bolivien

0 avis (0/5)

Merci de partager notre article :

- [Auf X teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) X](#)
- [Auf Facebook teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) Facebook](#)
- [Auf Pinterest teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) Pinterest](#)
- [Auf WhatsApp teilen \(Wird in neuem Fenster geöffnet\) WhatsApp](#)
- [Mehr](#)