

Und was gibt es sonst noch zu essen #Chile



Und was gibt es sonst noch zu essen #Chile

By Floriane

Im chilenischen Patagonien nahmen wir fast alle Mahlzeiten im Hostel ein. Die Lebenshaltungskosten sind in diesem Teil des Landes so hoch, dass alle Reisenden kochen. Zur Essenszeit waren die Küchen überfüllt, in einer immer sehr freundlichen Atmosphäre wurden Reisetipps und sogar Rezepte ausgetauscht! Zweitens: Je weiter wir nach Norden kamen, desto mehr wurde draußen gegessen!

Chorillana

Chorillana

Unsere Lieblingsspezialitäten :

Und was gibt es sonst noch zu essen #Chile

- **Ceviche:** Roher Fisch, der in Zitronensaft mariniert und mit Süßkartoffeln, Zwiebelstücken und Koriander verfeinert wird. Es ist superfrisch und sehr lecker.
- **Completo:** Das Standard-Sandwich, bestehend aus Hotdog-Brot, Knacki-Wurst, Tomaten- und Zwiebelstücken, belegt mit zerdrückten Avocados. Letzteres ist in der chilenischen Küche sehr verbreitet, sie sind ausgezeichnet nichts im Vergleich zu denen, die man bei uns findet, die meist unreif und oft geschmacklos sind. Wir haben sie zu fast jeder Mahlzeit gegessen!
- **Pastel de choclo**(Schokoladenpastete): Das Hackfleisch wird mit Weintrauben und Zwiebeln gekocht, dann in einen Mürbeteig gefüllt, mit Maispüree bedeckt und schließlich im Ofen überbacken.
- **Chorillana:** Ein typisches lateinamerikanisches Gericht aus Rindfleischstücken, Würstchen, Pommes frites, Paprika und Zwiebeln, das mit einem Spiegelei und einer Bier- oder Weinsoße bedeckt wird. Wir haben es vier Monate lang unter verschiedenen Namen gegessen.
- **Sopapillas:** Pfannkuchen aus frittiertem Kürbismehl, die vor allem in Santiago zu jeder Tageszeit auf der Straße angeboten werden.
- **Empanadas:** Diese mit Fleisch, Huhn oder Käse gefüllten Teigtaschen, die im Ofen gebacken (oder frittiert) werden, sind in diesem Land ebenfalls sehr verbreitet. Im Gegensatz zu den nördlichen Nachbarländern sind sie hier besonders üppig.

Empanadas

Ceviche

Auf der Ebene der kleinen Leckereien :

- **Manjar:** Das ist das chilenische Dulce de leche, nur süßer. Uns gefiel sein arabischer Cousin viel besser. argentinisch.
- **Berlinas:** Die Chilenen sind große Fans von **Berlinas**. Es ist ganz einfach, ein Krapfen, der mit Manjar oder manchmal auch mit Sahne gefüllt ist. Aber nie mit Schokolade, die haben wir in Lateinamerika schmerzlich vermisst. Das haben wir in Australien nachgeholt, wo die Vorräte nach unserem ersten Besuch im Supermarkt ausverkauft waren.
- **Coronas:** Das ist eine runde Torte mit Sahne, ein Kuchen ohne Manjar oder Dulce, wir waren eher für eine Abwechslung.

Berlinas

Und was trinken wir sonst noch?

- **Pisco Sour:** Das ist ein Cocktail aus Pisco (Traubenschnaps), Zitrone und etwas Eiweiß. Chile und Peru bezeichnen sich jeweils selbst als Erfinder. Uns war es im Grunde egal, wer was erfunden hat. Wir konnten zwei Monate lang davon trinken;)
- **Terremoto:** Das ist ein Cocktail aus Weißwein, Grenadine und Ananaseis, der so süß ist, dass er leicht zu trinken ist. Man fragte nach „una replica“, um den nächsten zu bestellen. Der Name kommt daher, dass wir am nächsten Tag ein Erdbeben in unseren Köpfen hatten...
- **Wein:** Wie in Argentinien haben wir es uns richtig gut gehen lassen. Das war nur, um die Vorräte für unsere sieben Monate in Asien aufzustocken. Asien!

In Valparaíso aßen wir eine ausgezeichnete Chorillana mit **Pimenton** und verrückte Empanadas bei **Delicias Express**. In Santiago war das Eis bei **Emporio Rosa** superlecker. Ich habe in Frankreich zweimal pro Woche japanisch gegessen (ja, ich bin leicht süchtig), also habe ich es vermisst!

Donnez une note à cet article :
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](#)