

Und was gibt es sonst noch zu essen? #Peru



## Und was gibt es sonst noch zu essen? #Peru

By Floriane

Als wir in Peru ankamen, hörten wir auf, uns selbst Essen zu machen (joiieeee), und die Märkte wurden zu unseren Lieblingsspielplätzen. Ein Gericht kostet in der Regel nicht mehr als 1 €, sodass es schwierig ist, weniger zu bezahlen, selbst wenn man selbst kocht. Anfangs etwas zurückhaltend, da es in den Reiseführern eher für starke Mägen empfohlen wird, wurde es schnell zu unserer Kantine. Wir haben dort immer sehr gut gegessen und waren nie krank! (wir drücken die Daumen...)

Fruchtsaftregal

Einige Spezialitäten, natürlich ist alles „muy rico“:

- **Rocoto Relleno**: Mit Fleisch und Gemüse gefüllte Paprika, die meist mit einem

Und was gibt es sonst noch zu essen? #Peru

Kartoffelgratin serviert wird (Spezialität aus Arequipa, einer Stadt im Süden des Landes).

- **Lomo saltado**: Pommes frites + Reis mit sautiertem Rindfleisch und Zwiebeln belegt
- **Aroz chaufa**: Gebratener Reis mit Gemüse
- **Aroz à la cubana**: Reis, Pommes frites, gebratene Bananen und Ei
- **Millanesa**: paniertes Hähnchenschnitzel

Lomo saltado

Arroz Chaufa

Was die Süßigkeiten betrifft, so hielten wir viel in den **Panaderias** an und versuchten, alles zu probieren. Die **Churros** und **Donuts mit Dulce-Füllung (ihre Milchkonfitüre)** wurden getestet und wieder getestet! **Das** mit Zimt bestäubte **Käseeis** vom Markt in Arequipa, **das** nicht nach Roquefort schmeckt, sondern nach einer Art Joghurteis, war unser Favorit.

Käseeis, unser Favorit

Und was trinken wir sonst noch?

- **Die Fruchtsäfte auf dem Markt** sind einfach hervorragend und die Mengen sind gigantisch (das entspricht einer zweiten Mahlzeit). Für 1€ hat uns die Verkäuferin vier große Gläser serviert. Wir haben uns nie geweigert!
- **Chicha Morada**: Ein Nationalgetränk aus lila Mais, das gut schmeckt, aber nicht mehr ist. Uns hat nicht immer alles gefallen.
- **Pisco Sour**: Ein weiteres Nationalgetränk, das aus Zitronensaft, Eiweiß und Pisco hergestellt wird.
- **Die Biere** sind alle sehr, sehr leicht, das Cusqueña, das nicht allzu schlecht ist, scheint das beliebteste zu sein.

Und was gibt es sonst noch zu essen? #Peru

Wir haben uns auch in wirklich netten Restaurants verwöhnen lassen, „Ratatouille“ französische Küche & „La petite française“ Crêperie in Arequipa und dann La „Bo'm“ Crêperie & „Green Point“ vegetarisch in Cuzco.

Mamounette & ihr verrückter  
Fruchtsaft

Saftparty

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](#)