

Portugal Porto

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Kunstvoll blau-weiss gekachelte Häuserfassaden, steile, enge Gässchen, die auch eingefleischteste Autofahrer auf den ÖV umsteigen lassen, Schiffe voller Portweinfässer auf dem Douro und aussergewöhnlich nette Menschen. Das sind bleibende Eindrücke von der zweitgrössten Stadt Portugals. Auch sehr sympathisch: Ausser in der Markthalle läuft vor 9.30 Uhr gar nichts – ein gutes Pflaster für Langschläfer. Und so macht das alte Sprichwort «Coimbra singt, Braga betet, Lissabon repräsentiert und Porto arbeitet» Lust, in den Ferien auch mal den Rest Portugals zu erkunden. Offenbar schläft man dort noch länger.

Touristischer Hotspot: Das Douro-Ufer

Unten am Douro, im alten Teil Portos, der zum Erstaunen vieler Einwohnerinnen und Einwohner 1996 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde, reiht sich Restaurant an Restaurant. Aber manchmal darfs auch extrem touristisch sein: An einem klebrigen Tisch am Flussufer den Koffeinhaushalt ins Lot bringen, begleitet von herzerreissendem Fado – DER portugiesischen musikalischen Spezialität –, parallel ab Konserve und aus tiefer Brust eines wohl zeitlebens verkannten Fadistas am Nebentisch, dabei den badenden Pubertierenden zugucken, die in den Untiefen des Douro unter wachsamem Augen ihrer Häkeldecken verkaufenden Grossmütter ihre ersten zaghaften Annäherungsversuche wagen – das hat was. Rua Cais Ribeira

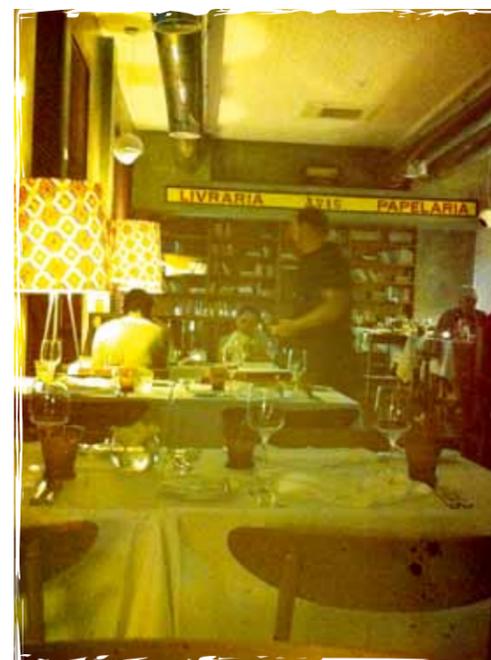


UNTERWEGS

Le chien qui fume

So husch, husch ein paar Tage vor der Abreise einen Portoführer aufzutreiben, war weder im lokalen Buchhandel noch in einer Bibliothek möglich. Auch scheint mein Freundeskreis die Stadt am Douro noch nicht entdeckt zu haben. So reiste ich mit einem einzigen Tipp nach Porto, unbedingt im Restaurant «La vache qui rit» oder «Le chat qui crie» oder so ähnlich essen zu gehen. «Le chien qui fume», wie das Lokal schliesslich hiess – inzwischen ist auch dort ausgeraucht –, bestätigt einmal mehr die Regel, dass man sich in der südlichen Gastronomie ruhig von Neonröhren leiten lassen darf. Gekachelte Wände und die eben erwähnten Neonröhren, ein Kellner, der trotz französischem Restaurantnamen nur portugiesisch spricht (was für einen kulinarischen Blindflug und vor jedem Gang für eine gewisse Spannung sorgte) garantieren einen Abend unter Einheimischen. Spätestens nach 20 Minuten Wartezeit – überbrückt mit einem knackigen grünen Salat – kann man sich entspannt zurücklehnen und weiss: hier wird noch frisch gekocht. Der bestellte Hauptgang entpuppte sich als ungewöhnliche Kombination aus zartem Schweinsragout – gewürzt mit viel frischem Koriander – und Herzmuscheln, als Beilage sowohl Reis wie auch Pommes frites (angeblich typisch portugiesisch!), und schmeckte deftig und wunderbar; als Dessert liess ich mir, obwohl längst satt, in Abwesenheit jeglicher Portugiesischkenntnisse offenbar eine Art in Scheiben geschnittenes, festes Caramelköpflchen aufschwätzen. Auch dies: herrlich! Wie der Wein auch, ein «Kopke Douro 2008», die halbe Flasche zu sagenhaften 4.50 Euro! Wers gerne authentisch und bodenständig mag: unbedingt zum rauchenden Hund! Wer die leichte Küche bevorzugt, streicht sich besser ein «La Vache qui rit»-Käse auf Knäckebrötchen.

Rua do Almada 405, +351 222 059 340



Restaurante Book

Ein Restaurant mit diesem Namen wirkt anziehend auf alle, die nie ohne Buch aus dem Haus gehen. Und er passt zu diesem modernen, durchgestylten Restaurant, wie sie unterdessen in ähnlichem Stil in praktisch allen europäischen Grossstädten zu finden sind: Bereits die Speisekarte – diesmal in Englisch – wird in einem (portugiesisch geschriebenen) Buch über Karl Marx serviert. Da fragt man sich zwangsläufig, ob man was reininterpretieren soll. Über die leise Enttäuschung, dass die beiden lokalen Spezialitäten Bacalhau und Kutteln von Marx nicht offeriert werden, tröstet im Hintergrund James Brown mit seinen Gassenhauern hinweg – eine nach zwei Tagen Porto willkommene Abwechslung zum Fado. Noch mehr tröstet das, was anstelle des ursprünglich Angepeilten serviert wird: Eine feine Fischsuppe, wiederum mit reichlich frischem Koriander gewürzt – irgendwo im Umland von Porto müssen imposante Korianderfelder angelegt sein –, als Hauptgang ein grillierter Oktopus mit caramelisierten Süsskartoffeln und einem undefinierbaren grünen Blattgemüse (mit viel frischem Koriander!), serviert auf einem Balzac-Schmökler. Die Dessertkarte entnimmt man einer Biographie über Jules Verne und schliesst daraus, dass einen der süsse Schluss in andere Sphären hievt. Was auch der Fall ist: «The best sponge cake in the Universe» tönt selbstgefällig, entspricht aber der Wahrheit. Die Kreation, eine Art Mischung aus Salzburger Nockerln und 3-Minuten-Ei, war himmlisch. Und die Rechnung – nicht in Literatur verpackt! – irdisch. Zwar doppelt so hoch wie im «Le chien qui fume», aber mit 32 Euro inklusive Wein und Kaffee sehr moderat – selbst mit gestütztem Eurokurs.

Rua de Aviz 10, Reservation via Hotel Infante Sagres, +351 223 398 500

Confeitaria do Bolhão

Sie haben mit dem Stüssen, die Portugiesen, «Confeitarias», Konditoreien, stehen an jeder Ecke und die getesteten sind ausnahmslos zu empfehlen. Optisch ins Auge sticht die Confeitaria do Bolhão, gleich gegenüber der berühmten Markthalle. Drinnen finden sich eine reiche Auslage an Brot und Patisserie, letztere teils in schrillen Farben, etliche Portweine und im hinteren Raum ein bedientes Kaffee. Ein paar Schritte oder genauer gesagt 34 Hausnummern weiter, steht eine gleichnamige Confeitaria, diese ist allerdings eher der Kategorie Tante-Emma-Laden zuzuordnen. Vom Souvenir bis zum Bacalhau, dem berühmten Stockfisch, gibts hier alles. Und es riecht auch nach allem.

Rua Formosa 339, resp. Rua Formosa 305



Café Majestic

Die lokale Hotellerie bleibt dem Filterkaffee standhaft treu, der Koffein-Beschaffungsstress zieht sich daher übers Frühstück hinaus, hat aber spätestens an der beliebten Einkaufsstrasse Rua de Santa Catarina ein Ende: Das 1921 eröffnete Café Majestic lockte früher die Bourgeoisie mit stilvollem Interieur, heute die kaffeemässig anspruchsvollen Tourist(inn)en mit einer Espresso-Maschine. Hier lässt sich bei feinem Kaffee an einem Aussenplätzchen der portugiesische Alltag beobachten, bis der Fnac nebenan endlich öffnet und man für die Daheimgebliebenen eine Fado-CD «gänggelen» kann.

Rua de Santa Catarina 112, www.cafemajestic.com



Chá Café

Der Laden lockt von aussen mit Tee, Kaffee, «Cacau» und «Chocolate». Was etwas übertrieben ist: Das Schokoladensortiment beschränkt sich auf Mainstream wie KitKat und so. Dafür ist der Kaffeeduft umso verführerischer und die Auswahl beachtlich. Geführt wird der Laden von einem alten Portugiesen ohne Fremdsprachenkenntnisse, der bei meinem Eintreten grad in die Zeitung, genauer gesagt in die Matchvorschau FC Porto gegen Shakhtar Donezk, vertieft war. Normalerweise ein ungünstiger Moment, um einzukaufen. Ihm scheint Kundschaft aber selbst vor einem so wichtigen Spiel willkommen zu sein. Natürlich habe ich bei ihm Kaffee gekauft. Und wir haben uns mit Händen, Füßen und Lächeln einen halben Morgen lang unterhalten. Wäre ich seiner Sprache mächtig, ich würde nun sein halbes Leben kennen. Und er meins.

Rua de Augusto Rosa 46



Mercado do Bolhão

Um die Stimmung einer Stadt zu spüren, kann man sich die City Guide Tours ruhig schenken. Besser flaniert man frühmorgens – oder so früh mans halt schafft – durch die Markthalle, die es in nahezu jeder südlichen Stadt gibt. Der unverkennbare Geruchsmix aus frischem Fisch, reifen Früchten, geräucherten Würsten und rohem Fleisch und der typisch hohe Geräuschpegel von Marktschreibern und tratschender Kundschaft gibt einem das gute Gefühl, im Süden zu sein. Dass die Geschäfte laufen wie geschmiert, darüber wacht auch in Porto die Markthallen-Heilige am Eingang.

Montag–Freitag, 7.00–17.00, Samstag 7.00–13.00, Haupteingang an der Rua Formosa



Über Nacht:

Schlafen im Theater

Wo früher das 1888 abgebrannte Theater Baquet stand, schläft man heute im Hotel Teatro. Die Gestalter des Interieurs haben das Thema dezent und geschmackvoll aufgegriffen, die Zimmer sind sehr grosszügig und der Service ist freundlich. Wer guten Jazz zum Frühstück liebt: hier gibts ihn!

Hotel Teatro, Rua de Sá da Bandeira 84, www.hotelteatro.pt

Gut zu wissen:

Vor 21 Uhr wird in Porto kaum zu Abend gegessen. Falls Sie sich also als Touristen outen wollen: Gehen Sie früh essen und trinken Sie Portwein zum Hauptgang. Über letzteres machen sich die Einheimischen, die Portwein ausschliesslich zum Apéro oder als Digéstif trinken, gerne lustig.

In alteingesessenen Lokalen und Geschäften spricht man oft nur portugiesisch. Anders in modernen Restaurants und in der Hotellerie, wo eine Unterhaltung in Englisch oder Französisch problemlos möglich ist. Aber auch dort freuen sich die Leute, wenn man wenigstens ein portugiesisches «Grüesech, Adiô, Merci» (Bom dia, Adeus, Obrigado) hinkriegt.



Souvenirs aus Porto (von links nach rechts)

1) Fado von Marco Rodrigues, 12,99 €, gekauft im Fnac, Rua de Santa Catarina, www.fnac.pt, 2) Zuckermandeln, 125, 1,95 €, 3) Blutwurst, 1,33 €, beides aus dem Casa Oriental beim Torre dos Clérigos, 4) Schafkäse, 3,70 €, vom Mercado do Bolhão, Rua Formosa, 5) Digestivos, 200 g, 1,50 €, 6) Getrocknete Feigen, 500 g, 2 €, beides von A Perola do Bolhão, Rua Formosa 279, 7) Doce de Melão com Vinho de Porto, 5 €, 8) Bio-Sardinen, 3,50 €, beides von Portosigns, Produtos turisticos e culturais, Rua d Alfandega 17, 9) Chocolate negro 83 %, 100 g, 6,60 €, 10) Tintenfisch in der Dose, 120 g, 1,65 €, 11) Biscoitos de limão, 200 g, 6,45 €, 9)–11) aus dem El Corte Inglés, Avenida da República 1435, Vila Nova de Gaia, www.elcorteingles.pt, 12) Café Serrano, 500 g, 4,50 €, von Chá Café, Rua de Augusto Rosa 46

ZWILLING J.A.HENCKELS

TWIN® Profecion

QUALITÄT ZUM SUPERPREIS

Messerblock, 6-teilig

Elegant und stark, TWIN Profecion bringt Schönheit und Funktionalität auf den Punkt.

- Griffmaterial aus Kunststoff im Drei-Nieten-Design
- Rostfreier Spezialstahl – ZWILLING Sonderschmelze
- Klingen SIGMAFORGE®, aus einem Stück geschmiedet
- FRIODUR® Klingen, eisgehärtet

Promotionspreis

Fr. 389.00

Listenpreis: Fr. 695.00

Zusammenstellung:

- Spickmesser – 100mm
- Universalmesser mit Wellenschliff – 130mm
- Fleischmesser – 160mm
- Kochmesser – 200mm
- Santokumesser – 180mm
- Messerblock aus Bambus mit integriertem Magnet

Erhältlich im guten Fachgeschäft oder im KOCHEN-shop / www.kochen-shop.ch ZWILLING. 280 years of quality.

www.zwilling.com

ZWILLING. Passion for the best. Since 1731.

Seelenwärmer für kühle Tage

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)



Portwein hat bei uns keine Tradition. Jedenfalls trank bis vor Kurzem hierzulande kaum jemand das Elixier vom wildromantischen Douro-Fluss im nördlichen Portugal. Anders in England, wo Portwein seinen festen Platz hat. Klar, was gibt es Besseres als ein Gläschen Port, wenn man abends müde von der Arbeit und durchkühlt vom feuchten Novembernebel nach Hause zurückkehrt? Ein wahrer Seelenwärmer!

Allerdings ist Portwein eine Wissenschaft für sich. Das beginnt schon bei den meist autochthonen Rebsorten mit ihren exotischen Namen: Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz und Tinto Cão sind die fünf wichtigsten Sorten. Doch insgesamt sind über achtzig Sorten zugelassen, die oft im Mischsatz angebaut, zum gleichen Zeitpunkt gelesen und zusammen gekeltert werden.

Allem Portwein gemeinsam ist, dass er durch das Aufspritzen des gärenden Mostes mit hochprozentigem Weindestillat entsteht. Dadurch werden die Hefen abgetötet und es bleibt unvergorener Restzucker zurück. Doch wirklich interessant wird es erst nach der Gärung: Je nach Ausbaudauer im Holzfass oder in der Flasche entstehen ganz unterschiedliche Typen. Eine kleine Auswahl davon stellen wir hier vor.

Weiterführende Informationen finden Sie auf www.ivp.pt, der Website des Port and Douro Wines Institute (IVDP).

Ausgesuchte Portweine von W. & J. Graham

1 Graham's Port Six Grapes Reserve o. J.
Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, spürbare Restsüsse; sehr schöner, komplexer Wein, passt zu dunkler Schokolade, kräftigem Käse wie Stilton oder Bergkäse (20 % Vol.)
16 Punkte, Fr. 28.–

2 Graham's Late Bottled Vintage Port 2005
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten, Schokolade mit floralen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, langer, leicht süsser Abgang; monumentaler, noch jugendlich wirkender Wein mit Eleganz und Stil, passt zu Schweinsbraten, Filet an Pfeffersauce, Hirschschlegel oder als Meditationswein vor dem Cheminée (20 % Vol.)
17 Punkte, Fr. 28.–

3 Graham's The Tawny Reserve Port o. J.
Dunkles, gereiftes Kupferrot; Aromen von eingelegten Trauben, frischen Baumnüssen, Datteln; vollmundig, frische Säure, feines Tannin, Restsüsse im langen Abgang; eleganter Wein mit Stil und Finesse, passt zu Nusstorte, Datteln, Rosinen, Pflaumen oder zum Samichlausessen (20 % Vol.)
16,5 Punkte, CHF 32.–

4 Graham's 20 Years old Tawny Port o. J.
Braun mit orangen Tönen; Aromen von kandierten Früchten, eingelegten Pflaumen, Haselnüssen, Milkschokolade mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, langer, süsslicher Abgang; harmonischer, eleganter Wein mit Finesse, passt zu Schokoladenmousse oder zu einer Zigarre (20 % Vol.)
17,5 Punkte, CHF 63.–

5 Graham's Vintage Port 1994
Dunkles, gereiftes Rot; Aromen von Backpflaumen, Kirschen, Bitterschokolade mit marmeladigen und würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, reifes Tannin, langer Abgang mit spürbarer Restsüsse; komplexer, markanter Wein, der noch viel Potenzial hat, passt zu saftigen, rosa gebratenen Lammchops, Käse, Zwetschgen in Rotwein, Linzertorte (20 % Vol.)
18,5 Punkte, CHF 119.–

W. & J. Graham & Co. SA
Quinta do Agro, Rua Rei Ramiro 514, P-4400-281 Vila Nova de Gaia
Tel. +351 223 776 300, www.grahams-port.com
Bezugsquelle: Dettling & Marmot AG, Industriestrasse 31, 8305 Dietlikon
Tel. 044 787 45 45
www.dettling-marmot.ch

Ausser Andreas Keller und Susanne Scholl degustierten diesmal mit: Hans Georg Babits (Weinakademiker WSET) und Silvia Gautschi McNulty (Weinakademiker WSET).

Gebratener Fisch mit Peperoni und Oliven

Für 4 Personen

Was bei uns als Chilis und Peperoncini bekannt ist, das sind in Portugal die Piri-Piri. Piri-Piri ist die allgemeine Bezeichnung für scharfe Chilis, welche von den portugiesischen Seefahrern unter anderem auch nach Afrika gebracht wurden, wo sie den Namen Piri-Piri – manchmal auch Pili-Pili – bekamen. Heute werden in Portugal alle möglichen Chili-Sorten gezüchtet, von denen die scharfen Schoten als Piri-Piri bezeichnet werden. Beliebt sind auch Piri-Piri-Würzsaucen, die oft viel Knoblauch enthalten, eine weitere sehr beliebte Gewürzzutat in der portugiesischen Küche.

**2 gelbe Peperoni, 2 Fleischtomaten
100 g grüne Oliven, 2 mittlere Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
½ dl Olivenöl, Salz
Piri-Piri-Pulver oder Cayennepfeffer
500–600 g filetierter Seehecht,
Wolfsbarsch oder Seeteufel**

- 1 Die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten waagrecht halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln.
- 3 Die Oliven wenn nötig entsteinen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden.
- 4 In einer Pfanne gut die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Dann die Tomaten und Oliven beifügen, alles mit Salz und Piri-Piri oder Cayennepfeffer würzen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen lassen, bis die Peperoni sehr weich sind.
- 5 Inzwischen die Fischfilets mit Salz würzen. In einer beschichteten Bratpfanne im restlichen Olivenöl auf mittlerem, später kleinem Feuer je nach Dicke der Filets insgesamt 4–5 Minuten braten. Auf einer Platte anrichten und das Peperonigemüse darübergerben.

Pro Portion 22 g Eiweiss,
17 g Fett, 6 g Kohlenhydrate;
268 kKalorien oder 1122 kJoule
7 ProPoints™



Inserat

LASSEN SIE IHRE DIÄTKARRIERE HINTER SICH!

new **PROBIEREN SIE WeightWatchers Express**

Verlieren Sie auf ganz natürliche Art und Weise **-3 bis 5 kg** in **4** Wochen

Manchmal ist man bereit (fast) alles zu tun, um sein Gewicht zu reduzieren – auf die Gefahr hin, dass man die verlorenen Kilos sehr schnell auch wieder zunimmt... Weight Watchers hat mit Express eine Formel entwickelt, welche das ganze Wissen des ProPoints® Plans für eine gesunde, schnelle und effiziente Abnahme vereint.

ÜBER 200'000 PERSONEN HABEN IN DER SCHWEIZ BEREITS MIT WEIGHT WATCHERS ABGENOMMEN.

Starten Sie auch noch heute!

WeightWatchers®
0848 000 811 – WeightWatchers.ch

Rosmarin-Kaninchen mit Kartoffeln

Für 4 Personen

Die portugiesische Fleischküche ist rustikal und einfach, oft in Form von Eintöpfen, wie dieses Rosmarin-Kaninchen. Das Rezept kann aber auch sehr gut mit einem in Stücke geschnittenen Poulet, mit Pouletteilen wie Unter-/Oberschenkel sowie mit gross gewürfeltem Schweinsragout zubereitet werden.

- 4 grosse Zweige Rosmarin**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Bund glattblättrige Petersilie**
- 5 dl Weisswein**
- ca. 1,2 kg Kaninchenragout**
- 100 g Speckwürfelchen**
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- ½ dl Olivenöl**
- 800 g festkochende Kartoffeln**

1 Die Nadeln von 2 Rosmarinzweigen abstreifen und sehr fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit den abgezapften Petersilienblättern ebenfalls fein hacken. Alle diese Zutaten sowie die restlichen ganzen Rosmarin-zweige mit dem Weisswein in eine Schüssel geben. Das Kaninchenragout beifügen und alles sorgfältig mischen. Zugedeckt bei

Zimmertemperatur etwa 1 Stunde marinieren lassen.

- 2 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- 3 In einem Bräter oder Schmortopf die Speckwürfelchen langsam im eigenen Fett anbraten. Vom Feuer nehmen.
- 4 Die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Speckwürfelchen legen. Die Hälfte der Marinade sowie das Olivenöl beifügen. Den Bräter oder Schmortopf decken. Sofort in den 220 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille schieben und alles 45 Minuten schmoren lassen.
- 5 Inzwischen die Kartoffeln schälen und je nach Grösse vierteln oder halbieren.
- 6 Nach 45 Minuten Garzeit die Kartoffeln zum Kaninchen geben. Mit der restlichen Marinade übergiessen, dann die Kartoffeln salzen. Alles weitere 45–60 Minuten – diesmal ungedeckt – schmoren lassen, dabei alle Zutaten regelmässig mit Jus aus dem Topf übergiessen.

Pro Portion 50 g Eiweiss,
37 g Fett, 37 g Kohlenhydrate;
779 kKalorien oder 3259 kJoule

Glutenfrei Lactosefrei



Portugiesischer Caramel-Pudding

Ergibt 6–8 Portionen

Vor allem den Nonnen der zahlreichen Klöster verdankt die Küche Portugals ihre vielen süssen Spezialitäten mit Eiern. Das Besondere daran ist, dass für diese «doces de ovos» (Süssigkeiten mit Eiern) fast ausschliesslich Eigelb verwendet wird, und zwar in verschwenderischem Ausmass. Das hat durchaus seinen Grund: Aus dem Eiweiss wurden während Jahrhunderten Hostien für Pilger gebacken oder sie wurden zum Klären des Weins verwendet. Zu den beliebtesten Eierdesserts gehören kleine Caramelpuddinge, die manchmal auch in Würfelform serviert werden. Dafür ist allerdings unser Rezept nicht geeignet, da es keine Gelatine enthält, die der Creme zum Stürzen und Schneiden den nötigen Halt verleiht.

- 3½ dl Rahm**
- 3½ dl Milch**
- 150 g Zucker**
- 1 Esslöffel Butter**
- 6 Eigelb**
- 2 Esslöffel Portwein**

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 In einer Pfanne Rahm und Milch zusammen aufkochen. Beiseitestellen.
- 3 In einer zweiten Pfanne den Zucker langsam bei Mittelhitze zu einem intensiv

braunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter unterrühren. Dann die heisse Rahm-Milch-Mischung dazugliessen und alles noch so lange kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

4 In einer Schüssel die Eigelb und den Portwein mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die heisse Caramelmischung unter Rühren langsam dazugliessen. Die Masse in 6–8 feuerfeste Portionenförmchen – es können auch Espressotässchen sein – gies sen. Jedes Förmchen mit Alufolie gut verschliessen.

5 Die Förmchen in eine grosse Gratinform oder in einen weiten Bräter stellen. Soviel kochend heisses Wasser dazugliessen, dass die Förmchen knapp zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Caramel-Puddinge im 180 Grad heissen Ofen in der Mitte je nach Material und Grösse der Förmchen 40–50 Minuten gar ziehen lassen. Sie sollen noch relativ weich, aber nicht mehr flüssig sein. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschliessend kühl stellen. In den Förmchen servieren.

Pro Portion 5 g Eiweiss,
23 g Fett, 22 g Kohlenhydrate;
320 kKalorien oder 1338 kJoule
9 ProPoints™



Weihnachtsmärkte

Täglich zu den 30 schönsten Weihnachtsmärkten!
Vom 25.11. bis 18.12.2011.
Alle Hotels im Stadtzentrum.

Ludwigsburg 2 Tage ZF ab Fr. 144.-

Der heimelige Barock-Weihnachtsmarkt verzaubert: Goldener Schimmer liegt über dem Marktplatz und den liebevoll dekorierten Ständen. Weihnachtsstimmung pur!
Hotel: ****Hotel Nestor

München 2 Tage ZF ab Fr. 145.-

Christkindlmarkt am Marienplatz und City-Shopping in der bayrischen Metropole, Lebkuchen am Viktualienmarkt und Kaffeegenuss bei Dallmayr – das ist München! Kosten Sie mit Ihren Freunden ein Glas fein duftenden Glühwein.
Hotel: ***Hotel Germania, ***Hotel City, ****Hotel Drei Löwen, ****Hotel Maritim, ****Hotel Treff

Stuttgart 2 Tage ZF ab Fr. 149.-

Alljährlich im Advent verwandelt sich die pulsierende Metropole in eine faszinierende, funkelnde Weihnachtsstadt. Der grösste Weihnachtsmarkt Europas lässt sich perfekt mit einem tollen (fakultativen) Musicalabend verbinden: «Ich war noch niemals in New York».
Hotel: **Hotel Rega, ***Hotel Park Inn, ****Arcotel Camino, ****Hotel Maritim

Nürnberg 2 Tage ZF ab Fr. 179.-

In der Adventszeit verwandelt sich der Nürnberger Hauptmarkt in ein Meer aus Rot-weiss dekorierten Holzbuden. Hier finden Sie Lebkuchen, Spielzeuge, Weihnachtsschmuck und Vieles mehr.
Hotel: **Hotel Ibis, ***Hotel am Fabertor, ****Maritim

Südtirol 3 Tage HP ab Fr. 325.-

Romantischer Adventszauber ist Ihnen im Südtirol garantiert! Entdecken Sie das besondere Flair der Städte Brixen, Meran und Bozen.
Hotel: ***Hotel Trudnerhof

Preisbeispiele gültig für 3-Bett-Zimmer inkl. Zimmer/Frühstück. Abreisen Sonntag oder Montag, je nach Destination. Bei Bozen gültig für 2-Bett-Zimmer zum Spätertermin.

Inbegriffene Leistungen:	Zuschläge:
- Reise im Komfort-Reisecar	Annulationsschutz
- Unterkunft im gewählten Hotel	Fr. 20.- bis Fr. 30.-
- Halbpension oder Zimmer/Frühstück	Auftragspauschale
- Reiseunterlagen	Fr. 15.- / max. Fr. 30.-

Jetzt buchen!
Tel. 0848 000 212



www.eurobus.ch