



TASTE AND FEEL

— PORTUGAL —

LIVE THE EXPERIENCE



DEUTSCHLAND

GERMANY



TASTE IT, FEEL IT!

SIND SIE BEREIT FÜR EINE HERAUSFORDERUNG IHRER SINNE? NEHMEN SIE IHR GLAS WEIN AUS BEIRA INTERIOR IN DIE HAND UND SEIEN SIE BEREIT FÜR EINE UNERWARTETE KOMBINATION VERTRAUTER AROMEN UND PORTUGIESISCHER PRODUKTE.

ARE YOU READY TO CHALLENGE YOUR SENSES? TAKE YOUR GLASS OF BEIRA INTERIOR WINE AND GET READY FOR AN UNEXPECTED PAIRING OF FAMILIAR FLAVOURS WITH PORTUGUESE PRODUCTS.



**Sauerkraut mit Blattkohl,
deutsche Bratwurst und
Orange von der Algarve
Trinken Sie dazu einen
Weißwein aus Beira Interior**

*Sauerkraut with "Tronchuda"
Portuguese cabbage, German
Sausages and Algarve Oranges
Serve with Beira Interior White
Wine*

SAUERKRAUT MIT BLATTKOHL, DEUTSCHE BRATWURST UND ORANGE VON DER ALGARVE

SAUERKRAUT WITH "TRONCHUDA" PORTUGUESE CABBAGE, GERMAN SAUSAGES AND ALGARVE ORANGES

Die deutsche Gastronomie hat zwei erfolgreiche Protagonisten: Bratwurst und Sauerkraut. Die bedeutende Tradition der Wurstherstellung in Deutschland hat dieses Gericht zu einer nationalen Spezialität mit zahlreichen Varianten gemacht. Es wird gewöhnlich mit Sauerkraut kombiniert, das in dieser neuen Interpretation des traditionellen Rezepts mit portugiesischem Blattkohl zubereitet wird.

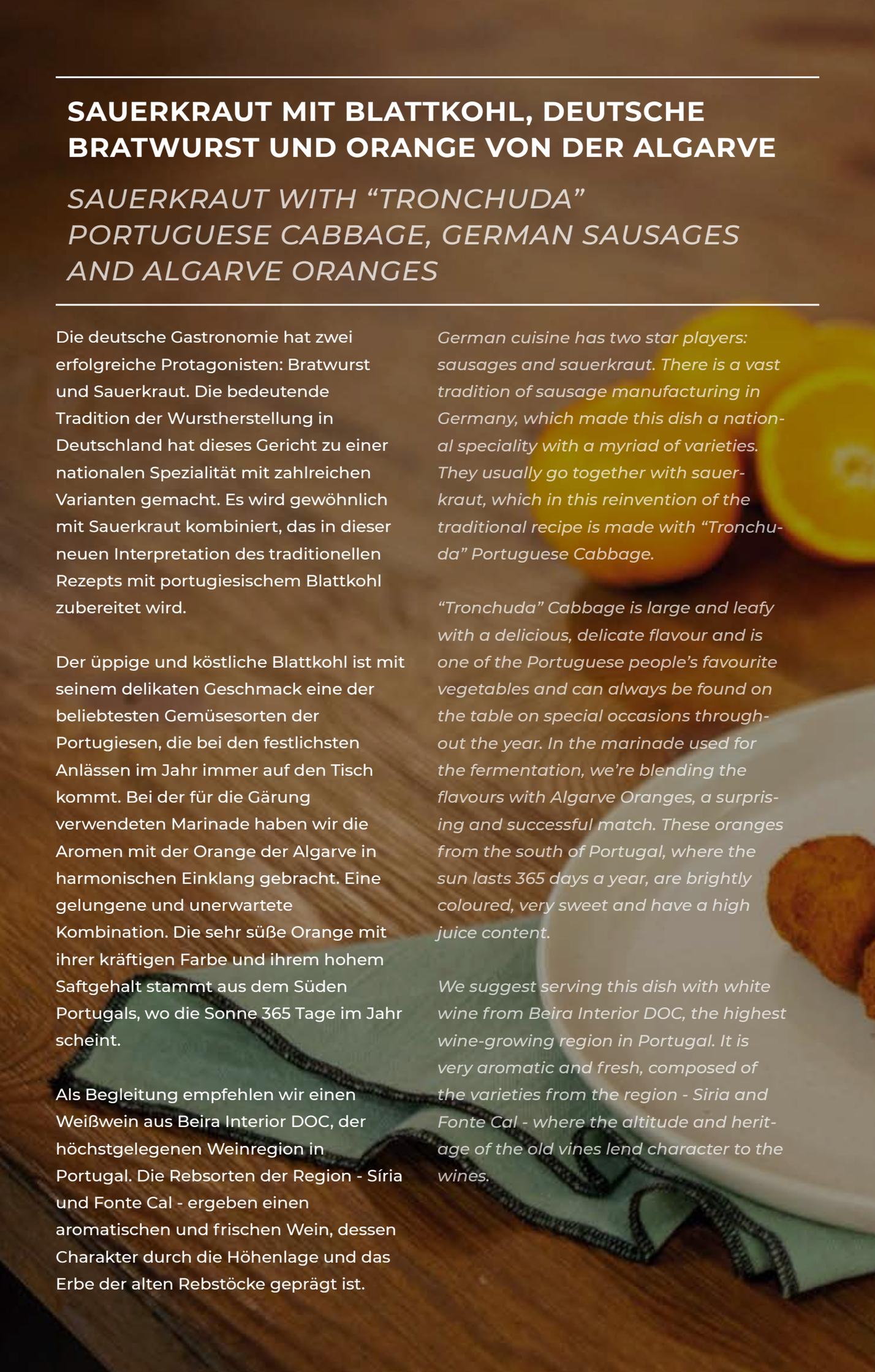
Der üppige und köstliche Blattkohl ist mit seinem delikaten Geschmack eine der beliebtesten Gemüsesorten der Portugiesen, die bei den festlichsten Anlässen im Jahr immer auf den Tisch kommt. Bei der für die Gärung verwendeten Marinade haben wir die Aromen mit der Orange der Algarve in harmonischen Einklang gebracht. Eine gelungene und unerwartete Kombination. Die sehr süße Orange mit ihrer kräftigen Farbe und ihrem hohem Saftgehalt stammt aus dem Süden Portugals, wo die Sonne 365 Tage im Jahr scheint.

Als Begleitung empfehlen wir einen Weißwein aus Beira Interior DOC, der höchstgelegenen Weinregion in Portugal. Die Rebsorten der Region - Síría und Fonte Cal - ergeben einen aromatischen und frischen Wein, dessen Charakter durch die Höhenlage und das Erbe der alten Rebstöcke geprägt ist.

German cuisine has two star players: sausages and sauerkraut. There is a vast tradition of sausage manufacturing in Germany, which made this dish a national speciality with a myriad of varieties. They usually go together with sauerkraut, which in this reinvention of the traditional recipe is made with "Tronchuda" Portuguese Cabbage.

"Tronchuda" Cabbage is large and leafy with a delicious, delicate flavour and is one of the Portuguese people's favourite vegetables and can always be found on the table on special occasions throughout the year. In the marinade used for the fermentation, we're blending the flavours with Algarve Oranges, a surprising and successful match. These oranges from the south of Portugal, where the sun lasts 365 days a year, are brightly coloured, very sweet and have a high juice content.

We suggest serving this dish with white wine from Beira Interior DOC, the highest wine-growing region in Portugal. It is very aromatic and fresh, composed of the varieties from the region - Síría and Fonte Cal - where the altitude and heritage of the old vines lend character to the wines.





ZUTATEN

INGREDIENTS

1 Blattkohl

Salz n.B.

Pfeffer

50 g Zucker

4 Orangen von der Algarve

4 deutsche Bratwürste

4 Eigelb

200 g Paniermehl

200 g Mehl

500 ml Öl

1 "Tronchuda" Portuguese cabbage

Salt to taste

Pepper

50 g sugar

4 Algarve Oranges

4 German sausages

4 egg yolks

200g breadcrumbs

200g flour

500 ml vegetable oil

ZUBEREITUNG

PREPARATION

1. Schneiden Sie den Kohl in sehr dünne Streifen. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker.

2. Lösen Sie die Orangenspalten heraus und verwenden Sie den Rest, um den Saft aus der Orange zu pressen. Stellen Sie die Orangenspalten und den Saft beiseite.

3. Fügen Sie den Saft zum Kohl hinzu.

4. Geben Sie den Kohl in ein Glasgefäß mit Deckel und lassen Sie ihn 4 bis 15 Tage gären. Probieren Sie täglich etwas, bis Sie meinen, dass das Gleichgewicht des Säuregehalts der Gärung genau richtig ist.

5. Schneiden Sie die Bratwurst in 2 cm große Stücke.

6. Panieren Sie die Würste, indem Sie diese zuerst in Mehl, dann in Eigelb und zum Schluss in Paniermehl wälzen.

7. Braten Sie die zuvor panierten Würststücke in Öl.

8. Servieren Sie die knusprige Wurst mit dem Sauerkraut. Garnieren Sie das Sauerkraut mit einigen Orangenspalten.

1. Cut the cabbage into very thin strips. Season with salt, pepper and sugar.

2. Remove the orange segments and use the rest to squeeze out the juice. Set aside the segments and juice.

3. Add the juice to the cabbage.

4. Put the cabbage in a glass jar with a lid and leave

to ferment for 4 to 15 days. Taste it every day until you find just the right balance of fermentation acidity.

5. Cut the sausages into 2cm pieces.

6. Bread the sausages by first dipping them in flour and then in egg yolk and finally in breadcrumbs.

7. Fry the breaded sausage pieces in vegetable oil.

8. Serve the crispy sausage with the sauerkraut. Garnish the sauerkraut with orange segments.



DIOGO CAETANO

Diogo Caetano verbrachte seine gesamte Jugend auf dem Land. Der Kontakt mit der Natur und die Nähe zu den Menschen prägten sein Bewusstsein dafür, dass Essen ein Identifikationsfaktor der Kultur, Menschen und ihrer Wurzeln sein kann. In Estland leitete er das Restaurant Alexander und im Jahr 2021 wurde seine Arbeit mit einer Auszeichnung der 100 Food Hotlist des Sabato Magazine gewürdigt. Das Alexander wurde auch in die Top 3 des Global Masters Estonian White Guide und in die Top 1000 der renommierten La Liste aufgenommen. Im Jahr 2022 kehrte er jedoch nach Lissabon zurück, um neue Projekte in Angriff zu nehmen.

Diogo Caetano spent his entire youth in the countryside. Being in contact with Nature and close to the people shaped his awareness of how food can be an identifying factor of culture, peoples and roots. In Estonia, he headed up the restaurant Alexander, where his work was acknowledged through Sabato Magazine's 100 Food Hotlist award. Alexander also featured on the Top 3 of the Global Masters Estonian White Guide and the prestigious La Liste's Top 1000. He then returned to Lisbon in 2022 to take on new projects.



TASTE AND FEEL
— PORTUGAL —

PROMOTORES:



COFINANCIADO POR:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional