

Botecos – köstliche Snacks und brasilianische Bar-Kultur

26.02.2019, 17:59 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *EMBRATUR*



Cod Cake (c)Embratur

Was gibt es schöneres, als nach einem anstrengenden Arbeitstag oder am Wochenende eine Pause einzulegen um Freunde zu treffen, einen Drink zu genießen, zu plaudern und zu essen? Traditionelle Snacks dürfen in Brasilien an keinem Stehtisch der traditionellen Bars, den „Botecos“, fehlen. Die Köstlichkeiten der einheimischen Bars muss man einfach probieren! Von knusprig bis cremig, mit dem Zahnstocher oder der Gabel, begleitet von einem kalten Bier oder einer Capirinha aus tropischen Früchten – hier kommen echte Genießer voll auf ihre Kosten!

Calabrese mit Zwiebeln

Auf den Speisekarten der „Botecos“ ist dieser Snack fast immer zu finden: Calabrese mit Zwiebeln – und kaum jemand kann ihm widerstehen. Die kalabrische Wurst wird hauchdünn serviert und von Knoblauch, einer Prise Salz und gebratenen Zwiebeln begleitet. Allein der Geruch der Calabrese ist so verführerisch, dass man ihn auch dann probieren möchte, wenn man eigentlich keinen Hunger hat. Dazu gibt es frisches Brot – lecker!

Frango a Passarinho (Brathähnchen)

Die kleinen gebratenen Hähnchenstücke werden mit etwas Salz, Knoblauch und landestypischen Gewürzen zu einem wahren Gaumenschmaus und gehören zu Brasiliens beliebtesten Boteco-Gerichten. Am besten schmecken sie in der warmen brasilianischen Sommerzeit zusammen mit einem eiskalten Bier.

Pastel

Eines der traditionsreichsten Gerichte in den Bars von Brasilien ist Pastel. Die brasilianische Version der chinesischen Frühlingsrolle besteht aus einer knusprigen Teighülle, die mit verschiedenen Leckereien unterschiedlicher Aromen, wie Käse, Fleisch oder Garnelen gefüllt wird.

Kabeljau-Kuchen

Diese Delikatesse ist ein kulinarisches Erbe der portugiesischen Einwanderer. Der gebratene Teig wird zu einer kleinen Kugel geformt und mit Kabeljau gefüllt. In einigen Bars wird der Kabeljau-Kuchen mit frischer Zitrone und Pfeffergelee serviert.

Gebratene Macaxeira

Der Maniok ist eine gastronomische Erbschaft der brasilianischen Ureinwohner. Die zu knusprig gebratenen Kartoffelchips verarbeiteten Macaxeira, sind heute eines der am häufigsten servierten Bar-Snacks.

Rindfleischplatte

Die kleinere Variante des Barbecues: Dieser Snack besteht aus erstklassigem Rindfleisch, gewürzt und in kleinen Stücken auf einem heißen Teller angerichtet. Wenn es etwas mehr sein darf, werden dazu Kartoffeln, Brot oder gebratener Maniok gereicht – und niemand geht hungrig nach Hause.

Comida di Buteco

Der kulinarische Wettbewerb der Bars, der „Comida di Buteco“, wurde 2000 in Belo Horizonte (Minas Gerais) ins Leben gerufen, um die authentischen, kleinen Straßenbars, welche die Brasilianer so lieben, zu retten. Botecos stehen vor allem für Einfachheit und Authentizität und sind ein Synonym für gutes Essen in entspannter Atmosphäre. Über die Jahre hat der Wettbewerb „Comida di Buteco“ den Geschmack der Menschen in verschiedenen Regionen des Landes beeinflusst und mittlerweile findet er in 21 Städten statt.

Mehr Informationen unter: <http://www.comidadibuteco.com.br/>

Portrait

Über EMBRATUR

Das Brasilianische Tourismusbüro (Embratur) steht unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Tourismus und ist hauptverantwortlich für alle internationalen Marketingaktivitäten. Diese umfassen unter anderem die Promotion brasilianischer Produkte und Dienstleistungen im Ausland sowie die Förderung Brasiliens als Reiseziel im internationalen Wettbewerb. Die weltweit vernetzten Tourismusbüros arbeiten gemeinsam an dem Ziel, die soziale und ökonomische Struktur sowie das positive Image Brasiliens zu festigen und weiter auszubauen. Als Orientierung bei ihren Aktionsprogrammen dient der Marketingplan „Plano Aquarela – Internationales Tourismusmarketing“. www.visitbrasil.com

News-ID: 1039510 • Views: 932 (Stand: 12.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1039510/Botecos-koestliche-Snacks-und-brasilianische-Bar-Kultur.html>