


*Kochen
mit Brot*

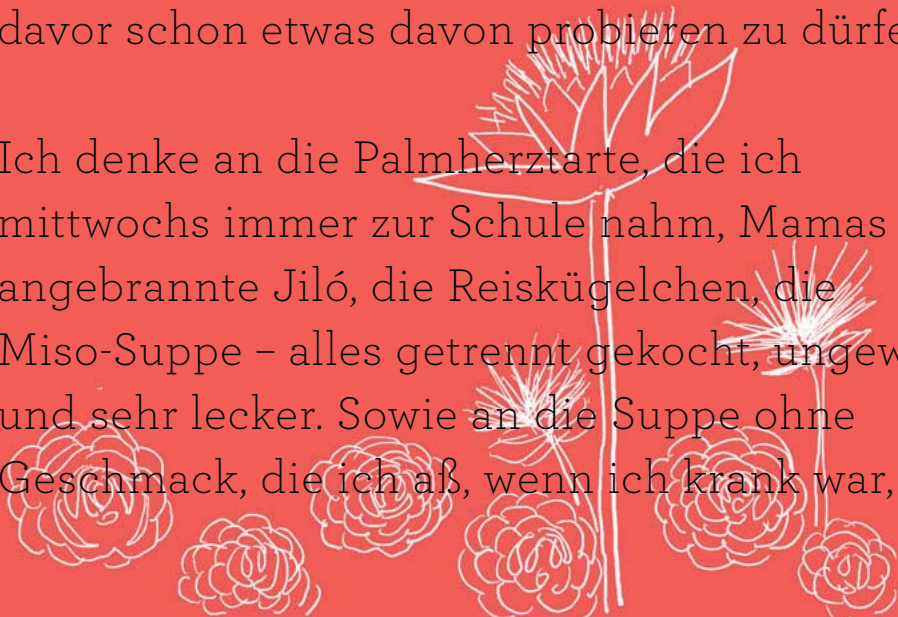
Tainá Guedes

 **oeekom**

Tainá Guedes
Kochen mit Brot
ISBN 978-3-86581-696-2
96 Seiten, 14,8 x 21cm, 14,95 Euro
oeekom verlag, München 2014
©oeekom verlag 2014
www.oeekom.de

Das Essen meiner Mutter hat den Geschmack alter Erinnerungen und Gefühle. Wenn ich an meine Mutter denke, kommen mir sofort Erinnerungen an die Gerüche und Geschmäcker meiner Kindheit. Ich erinnere mich zum Beispiel an den Reis-Bohnen-Geruch, der aus der Küche drang, während ich schlief. Der Drucktopf pfiff, die Küche atmete und dampfte und Dona Antonia sang, während sie das Geschirr mit der Hand spülte. Ich erinnere mich an das Essen, das sie für meine Geburtstage und die meiner Schwester zubereitete, während wir das Haus dekorierten. Das Essen durfte erst zu dem Fest gegessen werden – es war etwas Besonderes, davor schon etwas davon probieren zu dürfen.

Ich denke an die Palmherztarte, die ich mittwochs immer zur Schule nahm, Mamas angebrannte Jiló, die Reiskügelchen, die Miso-Suppe – alles getrennt gekocht, ungewürzt und sehr lecker. Sowie an die Suppe ohne Geschmack, die ich aß, wenn ich krank war, und



die jeden Tag nach mehr schmeckte und mich schließlich gesund machte.

Es wird gesagt, dass Erinnerungen an Geschmäcker und die damit verbundenen Emotionen so stark sind, dass sie selbst nach dem Tod in unserem Geist weiterleben. Aus diesem Grund wird für die Begräbnisrituale vieler Religionen, das Lieblingsessen des Verstorbenen gekocht.



Die Bohnensuppe meiner Mutter

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und über Nacht einweichen lassen. Am folgenden Tag nochmal waschen und abgießen.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Olivenöl anbraten. Anschließend die Bohnen und das Salz dazugeben. So lange kochen, bis die Bohnen weich sind. Die Bohnen pürieren.

Die Möhre und die Kartoffeln dazutun und weiter kochen.

Die Nudeln in der Suppe oder in einem separaten Topf kochen.

Sobald die Möhren und die Kartoffeln gar sind, die Zucchini, Chayote und Petersilie dazugeben und für weitere 5 Minuten kochen. Anschließend die Nudeln dazugeben.

Das Brot mit Butter in einer Pfanne kurz anbraten.

Die Suppe mit Kresse, Parmesan, Olivenöl und Brot servieren.

4

200 g weiße Bohnen
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
Olivenöl, zum Anbraten

2 Möhren, gehackt
1 Zucchini, in Scheiben
geschnitten
1 Chayote, gewürfelt
4 Kartoffeln, in mittelgroße
Würfel geschnitten
1 Handvoll Petersilie, gehackt

1 Bund Brunnenkresse
1-2 Handvoll Nudeln
Parmesan
Olivenöl

4 Scheiben Brot mit Butter





Vorspeisen





omar

Minze-Ricotta mit schwarzen Oliven und Zitronenschalen auf Toast

Zubereitung:

Die Ciabatta-Scheiben in dem Olivenöl von beiden Seiten auf mittlerer Flamme in einer Pfanne rösten.

Anschließend die Scheiben mit dem Knoblauch einreiben.

Einen Löffel Ricotta auf jede Brotscheibe geben und mit Olivenscheibchen, den geriebenen Zitronenzesten und Minzblättern dekorieren.

4
4 Scheiben (Bärlauch-)
Ciabatta
Olivenöl (zum Anbraten)
1 Knoblauchzehe
1 ½ Tassen Ricotta
1 Handvoll schwarze Oliven,
in Scheiben
Zitronenschale, zu Zesten
geraspelt
Minze

