



Vinos  
PIQUEOS Empanaditas de pulpo, langostinos y pescado  
Pulpo al olivo Tiradito al Darío

Especialidades Criollas Adobo TACUYA

# TIO DARÍO

Restaurante

## • REZEP TREIHE COOKING SHOW.

[WWW.TIODARIO.COM](http://WWW.TIODARIO.COM)



# TÍO DARÍO RESTAURANT

---

Das Restaurant “Tío Darío” befindet sich mitten im Zentrum des traditionellen Stadtviertels Yanahuara, wenige Minuten vom majestätischen gleichnamigen Platz entfernt, wo sie sich in der Stille unserer frühlingsfrischen Gärten wohlfühlen und einen schmackhaften Mittagstisch mit wundervollen Blick auf die drei Vulkane der weissen Stadt Arequipa geniessen können.

Unsere Küche ist durch die lange kulinarische Erfahrung in der Herrichtung der Spezialitäten aus Arequipa und anderer Regionen Perus gekennzeichnet, in deren gastronomischen Konzept Gerichte vom Fisch und Meeresfrüchten eine zentrale Stelle einnehmen. Bei der Zubereitung unserer Speisen bevorzugen wir ausgesuchte Nahrungsmittel lokaler Produzenten neben anderen exklusiven Lebensmitteln von der Küste, den Anden und den tropischen Wäldern Perús.

[WWW.TIODARIO.COM](http://WWW.TIODARIO.COM)



# · DER PISCO ·

## Ein wenig Geschichte

Als die Spanier im sechzehnten Jahrhundert nach Peru kamen, führte die Geistlichkeit die ersten Traubenpflanzen ein, da der Wein für die religiösen Messen unentbehrlich war. Im Ica-Tal fanden sie die besten Bedingungen für die Anpflanzung der ersten Weingärten. Nach mehreren Jahren der Ernte wandelten sich die ersten Trauben in originelle und neue Traubenarten um, die ihren Ursprung in Peru fanden. Wenig später dann wurde mit der Destillation dieser Weinsorten begonnen, deren Ergebnis der Schnaps war, den man heute unter dem Namen Pisco kennt.

Das Wort Pisco ist unbestreitbar peruanisch, denn es entstammt dem Quechua-Wort "pishku", welches "Vogel" bedeutet. Dieser Name wurde gleichfalls dem Tal gegeben, das die Region von Paracas umgibt, denn in diesem heutigen Naturschutzgebiet findet man eine erstaunlich grosse Anzahl an Meeresvögeln, die sich dort niedergelassen haben.

In diesem Tal begann die Produktion von destilliertem Wein, die zusammen mit dem Anbau anderer landwirtschaftlicher Produkte zu einer ansteigenden Handelsaktivität der Region führte. Deshalb gründeten die Spanier hier auch den gleichnamigen Hafen "Pisco".

Ausserdem wurde auch festgestellt, dass es bereits vor der Ankunft der Spanier eine indigene Gemeinschaft in der Gegend gab, die sich "Pisko" nannte und durch die Herstellung von Tontöpfen bekannt war, in denen sie ihre alkoholischen Getränke aufbewahrten, die unter dem gleichen Namen bekannt waren.



# · PISCO SOUR ·

## Pisco ist aufgrund seiner Herkunft und seines Namens eine Ursprungsbezeichnung

Im Gegensatz zu anderen Spirituosen, die auch aus Trauben gewonnen werden (wie der Grappa in Italien oder der Trester in Frankreich und Spanien), ist Pisco das Ergebnis der Destillation von kurz gegärtem Traubensaft (nur etwa 7 Tage), der aus spezifischen Traubensorten hergestellt wird. Diese Art Wein wird nur einmal destilliert und ruht dann ungefähr drei Monate lang, um seinen Geschmack zu stabilisieren. Dabei werden weder Holz noch andere Zusatzstoffe verwendet.

Pisco hat einen Alkoholgehalt von 40° bis 43°. Es gibt 4 Arten. Die aromatischen Piscos werden aus den Traubensorten Muskateller, Italia, Albilla oder Torontel hergestellt und sie zeichnen sich durch blumige und fruchtige Aromen aus. Dann gibt es die nicht-aromatischen Piscos, die aus den Traubensorten Quebranta (eine originelle peruanische Mutation), Schwarzkreole, Mollar und Uvina gewonnen werden und die man „pur“ trinken sollte, um ein intensives Geschmackserlebnis zu genießen.

Der sogenannte Pisco Acholado ist eine Mischung verschiedener Rebsorten und in der Regel ein Originalrezept, das jedes Weingut speziell kreiert. Schließlich gibt es noch den Pisco „Mosto Verde“ oder „Grüner Most“, der unfertig gegärten Traubensaft destilliert. Er zeichnet sich durch einen großartigen Körper und hervorragendes Aroma aus, hat aber auch einen höheren Preis als alle anderen Pisosorten.

## Der Pisco Sour

Er ist der bekannteste und emblematischste Cocktail in Peru, der stolz als Aperitif bei allen Arten offizieller und familiärer Feierlichkeiten serviert wird.

Es wird vermutet, dass dieser charmante Cocktail in den frühen Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts in der Bar des Hotel Maury in Lima, Peru erfunden wurde. Gegenwärtig werden alternative Versionen dieses Cocktails mit marinierten Früchten oder Kräutern zubereitet, um die verschiedenen Geschmacksansprüche zufriedenzustellen und die Erfahrung des einzigartigen Pisco Sour zu variieren.

# • PISCO SOUR •

**Für 2 personen**

---

## Zutaten

180 ml	Pisco acholado (Pisco verschiedener Rebsorten)
60 ml	Zuckersirup
60 ml	Frischer Limettensaft
1/2	Eiweiss (zwei Teelöffel)
	Eiswürfel nach Belieben (etwa 6)

## Dekoration

2 Tropfen	Angostura - Bitter
-----------	--------------------

## Zubereitung

Achten Sie darauf, die Limetten vorsichtig und nicht zu stark auszudrücken, um den bitteren Geschmack der Schale zu vermeiden.

Alle Zutaten in den Mixer schütten und stark schlagen, bis die Eiswürfel sich aufgelöst haben.

Den Pisco Sour langsam in ein gekühltes Glas servieren, damit sich der Schaum nur auf der Oberfläche des Cocktails bildet.

## Präsentation

Setze 2 Tropfen Agostura-Bitter auf den Schaum, in die Mitte des Cocktails.





## · DAS CEVICHE ·

### Ein wenig Geschichte

Nach historischen Quellen ist das Cebiche vor mehreren Jahrtausenden in Peru entstanden, zu einer Zeit, als die Siedler an den peruanischen Küsten die Gewohnheit hatten, ihren Fisch mit scharfen Chilischoten zu würzen. Die Moche-Kultur, eine der wichtigsten Präinka-Kulturen der nördlichen Küste Perus, legte den rohen Fisch in Tumbo-Saft ein, eine native Frucht, die an Granatapfel erinnert, um ihn geschmackvoller zu verzehren. Während des Inka-Reiches wurde die Gewohnheit entwickelt, frischen Fisch mit Chicha zu marinieren, einem alkoholischen Getränk, das an Bier erinnert und aus der Vergärung von Anden-Getreide gewonnen wird. Als die Spanier kamen, brachten sie die Zitrone und die Zwiebel mit, zwei wichtige Zutaten für das heutige Cebiche. Die ersten Cebiches wurden lange im voraus zubereitet und der Fisch über Stunden im Zitronensaft mariniert, so dass er am Ende wie gekocht war. Heutzutage wird er nur über kurze Zeit eingelegt, was auf den Einfluss der japanischen Gastronomie zurückzuführen ist. Daher können wir sagen, dass das Cebiche ein Gericht ist, das verschiedene in Peru angesiedelte Kulturen in sich vereint und uns aufzeigt, welchen Einfluss die unterschiedlichen Essgewohnheiten über Jahrtausende hinweg auf das Gericht nahmen, das Peru noch heute genießt.

# · DAS CEVICHE ·

## Der Name

Der Ursprung des Namens wird heute noch heftig diskutiert. Laut dem peruanischen Historiker Javier Pulgar Vidal stammt der Name vom Quechua-Wort "Siwichi" ab, was "frischer oder zarter Fisch" bedeutet. Eine andere Versionen sagt, dass Cebiche vom arabischen Wort "sikbag" kommt und eine Methode bezeichnet, Nahrung in Säure aufzubewahren. Sie sind der Meinung, dass die Wörter "Siwichi" und "Sikbag" von den Spaniern während der Eroberung des Inka-Reiches verwechselt wurden, da sie durch den Einfluss der Mauren im Mutterland arabische Worte kannten. Ausserdem gibt es noch die weit verbreitete Hypothese, dass das Wort Cebiche die Verkleinerungsform von „cebo“ - Köder ist. Diese Spekulation basiert auf der Tatsache, dass die arabischen und europäischen Seeleute an Tagen erfolglosen Fischfanges ihre Fischköder an Bord ihrer Boote assen, und sie in Zitronensaft kalt „kochen“ liessen.

## Das Gericht einer Nation

Dank des weit verbreiteten Handwerks des Fischfanges, der einen grossen Reichtum frischer Fischereiprodukte hervorbringt, wurde das Cebiche zum Emblem der peruanischen Gastronomie. Heute kann man sagen, dass Cebiche das wichtigste Gericht der peruanischen Gastronomie ist, ein wesentlicher Ausdruck ihrer Lebensart, ihres Lebensgefühls und ihrer Leidenschaft. Deshalb feiert Peru am 28. Juni den Tag des Cebiches.



# • KLASSISCHES CEVICHE •

**Für 2 personen**

Mit frischem Fisch und in frischem Limettensaft mariniert, ist das Cebiche der König der peruanischen Gastronomie und die wohl natürlichste und gesundeste Art, Fisch in unserem Land zu essen. Seine Herkunft wird noch immer diskutiert. Obwohl dieses Gericht auch in anderen südamerikanischen Ländern existiert, wird das peruanische Cebiche als das Eigentümlichste und Bekannteste betrachtet. Ob brennend scharf oder mild, mit oder ohne Koriander, niemand kann dem Versuch widerstehen, diesen Klassiker unserer Küche zu probieren.

## Zutaten

800 g	Frisches Fischfilet
240 g	Gekochter und entkörneter Mais
240 g	Gemüsezwiebel
600 g	Limetten (ungefähr 16 Stück)
80 ml	Fischbrühe
32 g	Chilischoten (4 Stück)
64 g	Gekochte Süsskartoffel (8 Scheiben)
8 g	Knoblauch (zwei mittlere Zehen) Grüne Salatblätter
	Salz und Pfeffer nach Belieben

## Dekoration

Chilischotenringe





## • KLASSISCHES CEBICHE •

### **Zubereitung**

Der Fisch muss immer frisch sein und aus festem Fleisch. Schneide den Fisch in 2-3 cm grosse Würfel, die Zwiebel in lange und dünne Streifen, hacke die Chilischoten klein und presse den Knoblauch in etwas Wasser aus.

Gebe die Fischstücken in eine Schale, zusammen mit der Knoblauchpaste, Salz und Pfeffer und lasse sie einige Minuten ziehen. Presse vorsichtig die Limetten, ohne dass sich der Geschmack der bitteren Schale einmengt und gebe ihn in die Schale mit den Fischwürfeln. Wende sie vorsichtig, damit sich alle Zutaten vermengen und Fishchbrühe, lasse den Fisch weitere 2-3 Minuten marinieren. Dann sofort servieren.

### **Präsentation**

Serviere das Ceviche in der Mitte des Tellers, daneben auf einem Salatblatt die Maiskörner, zwei Scheiben der Süsskartoffel und dekoriere den Teller mit einem Chilischotenring.





## · DER KÄSE DER UNVERHEIRATETEN ·

### Ein wenig Geschichte

Die Geschichte erzählt, dass in jedem Jahr in den Sommermonaten die Glocken von Sachaca läuteten, einem Dorf am Stadtrand von Arequipa, um die ersehnte Ankunft der Viehtreiber zu verkünden, die ihre Produkte aus den Andenhöhen mitbrachten, um sie mit den üppigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen aus den Tälern von Arequipa auszutauschen. Es war ein grosses Fest, wenn sich alle fröhlich auf dem Platz versammelten. Während die Männer ihren Geschäften nachgingen, näherten sich ihnen die unverheirateten Frauen, um ihnen unverbindlich ihre Speise anzubieten. Sie bestand aus einfachen Lebensmitteln, die typisch waren für die landwirtschaftliche Produktion in der Region, wie Mais, Zwiebeln, Käse, Ackerbohnen usw. Die Besucher waren verzaubert, nicht nur von den schmackhaften Speisen, sondern auch und vor allem vom Charme der jungen Mädchen und ihrer „Yaravies“ - der typischen Musik der Region.

# · SOLTERO DE QUESO ·

## Das historische Erbe des Gerichtes und sein Protagonist



Die Kochkunst aus Arequipa ist als eine der Vielfältigsten und Geschmackvollsten in ganz Peru berühmt geworden, die scharfe Gewürze verwendet und ihre Speisen traditionell und typisch für die Andenregion, wie auch für Europa zubereitet. Der „Käse der Unverheirateten“ ist eine originelles, kaltes und leichtes Gericht aus Arequipa und ein wichtiger Bestandteil des gastronomischen Erbes dieser Region.

Die Zutaten sind ländliche Produkte, die traditionsgemäß in der Umgebung von Arequipa angebaut wurden. Wie der Name schon besagt, ist der Protagonist dieses Gerichtes der Käse. Arequipa war seit der Kolonialzeit bekannt für seine ausgiebige Milchproduktion, die eine vielfältige Herstellung von Käse in den Tälern rund um Arequipa nach sich zog, die im Grossteil handwerklich produziert wurden.

Die bekanntesten Käsesorten kommen aus Chuquibamba und den Tälern von Majes und Colca. Der typische Käse dieser Region wird Paria genannt. Es handelt sich um einen Halbhartkäse aus Kuhmilch speziell aus dem Andenhochland und dem Süden Perus, ein Frischkäse mit mildem Geschmack und leicht gelblicher Färbung, der aufgrund der traditionellen Pressung in Strohformen etwas runzlig aussieht.

Jedes Jahr, am zweiten Sonntag im Februar, wird der Tag des „Soltero de queso“ in Arequipa gefeiert, denn laut seiner Geschichte entstand er in diesem Monat. Der Erfolg dieses Gerichts ist bis heute dank seiner leichten Zubereitung erhalten geblieben. Da dieses Gericht ohne Fleisch zubereitet wird, ist es noch immer das Lieblingsgericht unverheirateter Frauen, die auf ihre Figur achten, um einen attraktiven Ehemann zu finden.

In unserem Rezept fügen wir weisse, rote und schwarze Quinoa hinzu, um das Gericht mit dem Stempel seiner Anden-Identität zu besiegeln und seinen Nährwert zu erhöhen.



# · SOLTERO DE QUESO ·

**Für 4 personen**

## Zutaten

400 g	Weisser käse
200 g	Gekochter und entkörnter Mais
160 g	Tomaten
360 g	Gekochte dreifarbigige Quinoa
320 g	Gekochte und gepellte Ackerbohnen
80 g	Schwarze entsteinte Oliven
120 g	Gemüsezwiebeln
280 g	Gepellte und gekochte Andenkartoffeln
1	Gehackte Petersilienblätter von einem Halm
	Salz, pfeffer, Pflanzenöl und Rotweinessig nach Belieben

## Dekoration

4	Petersilienstengel
2	Partytomaten

## Zubereitung

Schneide jede Olive und die Kartoffeln in vier Stücke längsseitig und lege sie beiseite.

Schneide den Käse, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Wasche die Zwiebeln und lasse sie im Sieb abtropfen.

Gebe den Käse, die Zwiebeln, Tomaten, Maiskörner und Ackerbohnen in eine Schale, würze mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl, gebe die Oliven und die dreifarbigige Quinoa dazu, mische vorsichtig und lasse alles einige Minuten ruhen.

## Präsentation

Den Salat mit Kartoffelstücken, Petersilienblättern und in zwei Hälften geschnittenen Partytomaten servieren.



## · QUESO HELADO - DER „EISKÄSE“ AUS AREQUIPA ·

### Ein wenig Geschichte

Im Jahr 1540 entstand die Stadt Arequipa. Die spanischen Gründer brachten eine Vielzahl neuartiger Sitten und Geschmacksrichtungen mit, u.a. auch neue Lebensmittel wie Milch, Zucker, Eier, Gewürze, Gemüse und Früchte. So eröffnete sich eine neue Perspektive für die lokale Küche.

Im Jahr 1579 wurde das Santa Catalina Kloster gegründet, das nicht nur ein Ort der Ruhe und Andacht für unzählige Nonnen wurde, sondern auch bald für seine Koch- und Konditoreikunst in der Stadt bekannt wurde. Die meisten Rezepte der traditionellen Süßspeisen aus der Region Arequipa stammen aus dem Santa Catalina Kloster. Und in dieser Institution beginnt auch die Entwicklungsreise des symbolträchtigsten Nachtischs von Arequipa: der „gefrorene Käse“.

Eis war zu dieser Zeit ein exklusives Dessert für die höhere Bevölkerungsschicht. Da es sehr schwierig war, die Zutaten für die Zubereitung zu beschaffen, baten die Klosterschwester um Hilfe, die die Geographie der Umgebung genau kannten. Sie brachten die so kostbaren Ingredienzen im Austausch gegen die Unterweisung in der Zubereitung dieser so köstlichen Speise nach Arequipa.



## · QUESO HELADO - DER „EISKÄSE“ AUS AREQUIPA ·

---

In den Tälern rund um die Stadt Arequipa, hatte sich die Viehzucht der aus Spanien mitgebrachten Kühe stark entwickelt, die eine reiche Milchproduktion erzeugte. Das brachte den Einfallsreichtum in Arequipa auf Trab, der eine bereits existierende Technik mit in Arequipa zu findenden Materialien verband. Man benutzte einen Holztrog, den man mit Eis auffüllte, das auf dem Rücken von Maultieren vom imposanten Vulkan Misti heruntergetragen wurde. Um das Eis zu konservieren, fügte man Salpeter hinzu. In das Eis wurde ein Blechtrog aus Zinn gesetzt, der sich durch das Eis abkühlte. Für die Zubereitung wurde frische Kuhmilch mit Zimt und Nelken gekocht und Vanille und Zucker hinzugefügt. Das Ganze wurde in den Zinntrog gegossen, der an einem Griff so lange gedreht wurde, bis das Gemisch an den Wänden und am Boden des Troges zu Eis gefror. Um das Eis zu servieren, benutzte man einen Spatel, mit dem man das gefrorene Produkt von den Wänden abkratzte. Als die Siedler aus Arequipa die auf diese besondere Art servierte Süßspeise sahen, erinnerte es sie an Käsescheiben, worauf sie dieses Dessert „gefrorener Käse“ nannten. So entstand dieser aussergewöhnliche Name für eine so köstliche Nachspeise, der noch bis heute die Besucher unserer Stadt erstaunt. Im Laufe der Zeit wurde der „Queso helado“ so beliebt, dass man ihn heute in der ganzen Stadt finden kann. Wir bereiten eine spezielle Version dieser Köstlichkeit zu, mit einem Rezept, das uns über Generationen hinweg überliefert wurde.

# · QUESO HELADO ·

Für 4 personen

## Zutaten

1 l	Frischmilch
395 ml	Gezuckerte kondenzmilch
410 ml	Ungezuckerte kondenzmilch
50 g	Zucker
5	Nelken
3	Zimtstangen
100 g	Kokosraspel
3	Eigelb
	Vanilleessenz (nach Belieben)

## Dekoration

Zimtpuder

## Zubereitung

In einem Kochtopf die Frischmilch mit den Nelken, Zimtstangen, Zucker und Kokosraspel unter ständigem Rühren auf mittlerer Flamme aufkochen, bis etwa 15% der Milchmenge verdampft ist. Die Milch sieben und die Kokosraspel, Nelken und Zimtstangen entfernen. Erneut zum Kochen bringen und dabei beide Sorten der Kondenzmilch hinzufügen. Vor dem Aufkochen vom Feuer nehmen und das leicht geschlagene Eigelb und die Vanille-Essenz unter ständigem Rühren langsam einfügen. Danach Einfrieren.

## Präsentation

Das Eis in einem Glas servieren und nach Belieben mit Zimt bestreuen.



# · BUÑUELOS - TEIGRINGE ODER KRAPFEN ·

## Ein wenig Geschichte

Die Krapfen kamen mit der spanischen Eroberung nach Peru. In Spanien waren sie eine kulinarische Tradition, die von den Mauren mitgebracht wurde und sich hauptsächlich im Süden der Iberischen Halbinsel verbreitet hatte. Seine Bürger, Leute von bescheidenen Mitteln, die niedrige Arbeiten verrichteten, verdienten sich nebenbei Geld mit dem Straßenverkauf von Krapfen. In Sevilla und Granada waren die in Öl frittierten und mit Honig begossenen Teigringe eine typische Nachspeise. Ursprünglich wurden sie aus Mais- oder Bohnenmehl zubereitet. Zur Zeit der spanischen Eroberung wurde dann Weizenmehl als Zutat verwendet.

In Arequipa wird das Originalrezept für Krapfen beibehalten und nur mit Mehl, Hefe und Anis zubereitet, wie auch der Name „Buñuelos“ überliefert wurde. In anderen Teilen Perus, hauptsächlich in Lima, sind sie als "Picarones" bekannt. Das heißt, die traditionellen Teigringe erhielten einen besonders einheimischen Beitrag durch ihre spezielle Zubereitung mit Süßkartoffeln und Kürbis, die mit den ursprünglichen Zutaten wie Weizenmehl und Zucker kombiniert wurden.



# · BUÑUELOS ·

---



Die „Buñuelos“ wurden von den afro-peruanischen Köchinnen zubereitet, die das Rezept nicht nur als beliebte Süßspeise in den Herrenhäusern zubereiteten, sondern sie auch zum öffentlichen Verkauf anboten. Die Tradition des Verkaufs durch Straßenhändler verbreitete sich besonders in den Gassen von Lima. Diese Straßverkäufer wurden "pregoneros" (Ausrufer oder Prediger) genannt, da sie ihre Produkte durch Lieder, Verse und oft kleine Gedichte anpriesen - sie waren die Dichter der Straße! Da jeder Ausrufer eine feste Zeit hatte, um sein Produkt zu verkaufen, markierten sie den Rhythmus des städtischen Lebens. Man konnte seine Uhr an ihrem Erscheinen stellen: um sieben Uhr morgens weckte die „Milchfrau“ die Stadt, gefolgt von der „Kräutertee frau“ um Acht ... um zwei Uhr nachmittags kam die „Krapfen frau“ - in allen Strassen war es zu hören:

„... Hier sind die warmen Schurken. Runde Krapfen und gut geröstet, lecker in Honig gebadet ...!“

Der Verzehr der Krapfen ist in Arequipa noch heute eine grosse Tradition. Sie sind eine der beliebtesten Nachspeisen nach einem traditionellen Mittagessen am Wochenende und werden beim Spaziergang der ganzen Familie durch die sonntägliche Stadt vernascht.



# • BUÑUELOS •

Für 4 personen

## Zutaten

500 g	Mehl
15 g	Hefe
5 g	Salz
5 g	Zucker
8 g	Aniskörner
400 ml	Lauwarmes Wasser

## Zubereitung

Koche die Aniskörner 2 Minuten in 400ml Wasser und lasse es abkühlen.

Für den Teig mische in einer Schüssel Mehl, Hefe, Salz, Zucker und das mit Anis gekochte lauwarmer Wasser. Knete den Teig gut durch bis eine leicht elastische Konsistenz erreicht wird.

Lasse den Teig 1 Stunde lang in warmer Umgebung ruhen, bis er aufgeht.

Giesse in einen Kochtiegel reichlich Öl, befeuchte die Finger mit Wasser, nimm eine kleine Portion vom Teig und forme mit den Fingern einen Ring. Tauche ihn in das heiße Öl und lasse ihn 10-15 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten. Nimm ihn mit Hilfe eines Stahlsiebes aus dem Öl. Wiederhole den Vorgang mit allen weiteren Teiglingen.





# • BUÑUELOS •

## Zuckerrohr-Honig

---

### Ingredients

¼ Kg	Orangen
½ Kg	Chancaca (Zuckerrohrkaramell)
1 Lt	Wasser
1 g	Nelken
1 g	Zimt

### Zubereitung des Honigs

Lasse 1 Liter Wasser mit dem Zuckerrohrkaramell, der Schale und dem Fruchtfleisch einer Orange, Nelken und Zimt in einem Kochtopf etwa 30 Minuten lang kochen.

Die Kochzeit hängt von der Stärke des Feuers ab, der entstehende Honig darf weder zu dick noch zu dünnflüssig sein.

Abkühlen lassen, sieben und in ein Glas einfüllen.

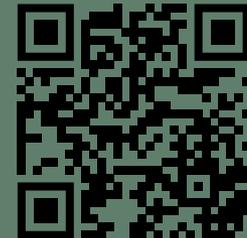
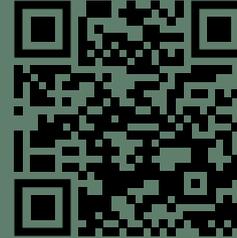
### Präsentation

Um die Teigringe zu servieren, empfehlen wir 3 bis 4 Stück pro Teller, mit Zuckerrohrhonig übergossen.



# TÍO DARÍO

Restaurante



[WWW.TIODARIO.COM](http://WWW.TIODARIO.COM)