

## Die Küche Kubas

---

– Eine Rezept-Auswahl –

### **Sopa cubana** (Kubanische Suppe)

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 1 Bund Petersilie
- 150 g Chorizo
- 150 g durchwachsener Speck
- ½ Tasse getrocknete Erbsen
- 1 l Brühe



© Lisa Schürmann

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren würfeln, Petersilie hacken und in der Butter anbraten. Chorizo und Speck würfeln, mit den Erbsen dazugeben und die Brühe angießen. Köcheln bis die Erbsen weich sind, ca. 30 Min.

### **Sopa de vegetales** (Gemüsesuppe)

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Kartoffeln
- 120 g Möhren
- 145 g weiße Bohnen
- 60 g Staudensellerie
- 60 g Lauch
- 70 g Mangold
- 60 g Zwiebeln
- 120 g Tomaten
- 3,5 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 60 g Butter
- Salz

Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel anbraten, Gemüse in mundgerechte Stücke zerkleinern. Tomaten überbrühen und häuten, in Stücke schneiden. Alles zu den Zwiebeln geben, Brühe angießen. 30 Min. köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

## **Mojito** (mit und ohne Alkohol)

Zutaten für 1 Portion:

2 Zweige Minze

1 Limette

1-2 EL heller Rohrzucker

6 cl weißer Rum oder

alkoholfrei: 0,25 l Gingerale

0,3 l Mineralwasser

4-6 Eiswürfel



© Karin Schmauder

Minze-Blätter vom Zweig abzupfen; Limette heiß waschen, in acht Stücke zerteilen; Minze und 4/8 der Limette zusammen mit dem Rohrzucker im Trinkglas mit einem Stößel gut zerdrücken und damit gleichzeitig mischen. Rum bzw. Gingerale beimischen und kurz umrühren. Eiswürfel dazugeben. Das Glas mit Mineralwasser auffüllen und nur kurz mit einem Strohhalm verrühren.

**Mehr Rezepte finden Sie in unserem Arbeitsbuch „Ideen und Informationen“.**

Dieses können Sie unter folgender Adresse bestellen:

### **MVG Medienproduktion**

Postfach 10 15 45 • 52015 Aachen

Tel. 0241 – 479 86-300 • Fax: 0241 – 479 86-745

E-Mail: [bestellung@eine-welt-shop.de](mailto:bestellung@eine-welt-shop.de)

Shop: [www.eine-welt-shop.de](http://www.eine-welt-shop.de)