

Imbiss

Entradas / Vorspeisen

Empanadas

Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch oder Käse, dazu Salsa Latina.



Tamales

Gemahlener Mais mit Schweinefleischfüllung in Bananenblatt, dazu Salsa Latina .



Papa a la huancaína

Gekochte Kartoffeln mit gelber peruanischer Chilisauce (leicht Scharf).



Salchipapas

Selbstgemachte Pommes mit Hot Dogs Scheiben, dazu verschiedene Soßen: Ketchup, Mayonaise, Senf, Avocadosauce, Olivensauce und Chilisaucе.



Anticuchos

Gegrilltes, eingelegtes Rinderherz mit gebratenen Kartoffeln, dazu Hauacatay Chilisauce.



Platos principales / Hauptgerichte

Pollo Broaster

Knusprig frittierte Hähnchenteile dazu Pommes oder Reis und Salsa Latina.



Aji de Gallina

Hähnchenfleisch mit gelber peruanischer Chilisauce mit Reis.



Arroz con Pollo

Koriander Gemüsereis mit Hähnchen, dazu gemischter Salat.



Rocoto Relleno

Gefüllte Rocoto (scharfe Paprika aus Peru) mit Kartoffelauflauf.



Papa Rellena

Pürierte Kartoffel gefüllt mit Hackfleisch, dazu Salat und Salsa Latina.



Ceviche de Pescado

In Limettensaft mariniertes Fisch, dazu Süßkartoffeln und gerösteter Mais (kaltes Gericht).



"LA TÍA JUANITA"

Tel. 09363 995008 / Mobil 0157 30616423

Email: evelyndelgado@gmx.de

Kontaktadresse:

Evelyn Delgado Bronner

Schwebenriederstr. 9a

97450 Arnstein

Zur meiner Person

Liebe Gäste, liebe Freunde ,

Einige von euch kennen mich bereits schon. Hier möchte ich euch ein wenig über meine Person erzählen.

Ich wurde 1978 in Peru geboren und wuchs seit meiner Kindheit mit der Gastronomie meiner Mutter und Großmutter auf. So durfte ich auch, wie in unserem Land üblich, sehr bald in unserem Familienbetrieb helfen. Mich faszinierte schon immer die Küche, in der meine Oma duftende und wohlschmeckende Köstlichkeiten zaubern konnte.

1989 kam ich nach Deutschland und begann nach dem qualifizierenden Hauptschulabschluss 1994 eine kaufmännische Ausbildung zur Bürokauffrau. Es handelte sich zwar um eine interessante Ausbildung, jedoch fühlte ich mich nie damit wirklich glücklich. Ich hörte nicht auf, für die Küche zu schwärmen. Die Liebe, Leidenschaft und vor allem die Freude zu kochen haben mich dazu bewegt, hier in Deutschland unsere peruanischen kulinarischen Spezialitäten an Märkten, Festen und vielleicht auch Events anzubieten.

Im Laufe der Jahre ist es mir auch gelungen, sowohl Erfahrungen in der deutschen als auch in der italienischen Küche zu sammeln. So kam der Zeitpunkt, an dem ich mich entschloss, etwas Neues zu beginnen, was es hier im Umkreis von bis zu 300 Kilometern noch nicht gibt: „Die peruanische Küche“.

Auf meiner Reise im Februar 2013 nach Peru gelang es mir vor Ort meine bereits erworbenen Kenntnisse der peruanischen Küche zu vertiefen. Unsere Küche ist sehr unterschiedlich und es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sehr viel wird bei uns mit frischem Gemüse gekocht.

Außerdem verfügen wir in Peru über viele Kartoffelsorten. Fleischsorten aller Art (Rind, Geflügel, Schwein, Pute und Fisch) gehören zur Basis eines gelungenen peruanischen Gerichtes.

Kräuter sind ein absolutes Muss, da nur mit diesen speziellen Kräutern unsere typischen scharfen oder milden feinen Soßen hergestellt werden können.

Es gibt viele Lebensmittel, die hier in Deutschland zwar bekannt sind, aber nicht wirklich in der deutschen Küche verwendet werden. Ich denke zum Beispiel an Quinoa, der sehr reich an Vitaminen ist und einen einzigartigen Geschmack aufweist. Mais dient als Grundnahrungsmittel zur Herstellung von Brot, Tortillas und Säften. Unsere scharfen „Rocotos“ (scharfe Paprikas) stellen mein Lieblingsgericht dar.

Ich träume davon auf Festen und Events das Gefühl für meine Heimat Peru durch die Küche aufleben zu lassen. Vielleicht gelingt es mir ja auf diese Weise, den einen oder anderen von meinem Land zu überzeugen und sich auf eine weite Reise nach Peru zu begeben.

Liebe Gäste, liebe Freunde

ich hoffe sehr, dass ich euch mit meinen peruanischen Speisen verzaubern kann. Gerne könnt ihr mich auch für private Feiern buchen (Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier usw.)

Ich freue mich auf euch.

Eure Evelyn