

Die Gaúchos

(von Peter Echevers H.)

Bilder ihres heutigen Alltags:
Das Leben auf dem Land
Churrasco und seine Geheimnisse
und
das darf nicht fehlen...
Der **Chimarrão**

Dieses Buch ist geschrieben, um meinen neuen Freunden aus der Country- und Westernszene in Europa einen Einblick in das Heute der Gaúchos zu vermitteln. Im Kern ist es ein Kochbuch, aber an dem kulturellen Teil kann man sich glaube ich auch erfreuen.



Dieses Buch ist durch das Urheberrecht der Bundesrepublik Deutschland geschützt. Das ausschließliche Copyright gehört Peter Echevers, São Paulo. Vervielfältigungen, auch auszugsweise oder Teilveröffentlichungen dürfen nur mit Genehmigung des Autors vorgenommen werden. Veröffentlichungsrechte und Verkaufsrechte ausschließlich durch mein Partner-Programm. Wiederverkäufer haben nicht das Recht, an diesem eBook irgendwelche Änderungen oder Erweiterungen oder Hinzufügungen vorzunehmen.

eBooks, das sind die Bücher, die keine Bäume kosten!

Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

Inhaltsverzeichnis:

Widmung	<u>Seite</u>	<u>3</u>
über den Autor	<u>Seite</u>	<u>4</u>
Vorwort von	<u>Seite</u>	<u>5</u>
Contra Filet	<u>Seite</u>	<u>6</u>
Spieße .. oder: das Werkzeug	<u>Seite</u>	<u>7</u>
Costela am Spieß	<u>Seite</u>	<u>8</u>
Káffita	<u>Seite</u>	<u>9</u>
Picanha na Sal	<u>Seite</u>	<u>10</u>
Medalhões	<u>Seite</u>	<u>11</u>
Espetos	<u>Seite</u>	<u>12</u>
Picanha II	<u>Seite</u>	<u>13</u>
Galeto assado	<u>Seite</u>	<u>14</u>
Costela II	<u>Seite</u>	<u>15</u>
Bife de Tira	<u>Seite</u>	<u>17</u>
Churrasco misto	<u>Seite</u>	<u>18</u>
Die Urform des Churrasco	<u>Seite</u>	<u>19</u>
Die Teile beim Rind	<u>Seite</u>	<u>20</u>
O Chimarrão	<u>Seite</u>	<u>21</u>
Die Caipirinha das Original und..	<u>Seite</u>	<u>26</u>
Aus dem Leben der Gaúchos	<u>Seite</u>	<u>28</u>
Eindrücke abseits der Route	<u>Seite</u>	<u>30</u>
Leben der Landbewohner	<u>Seite</u>	<u>31</u>
Schlussgedanken	<u>Seite</u>	<u>35</u>
Was Ihnen jetzt noch fehlt...	<u>Seite</u>	<u>35</u>
Literaturempfehlungen	<u>Seite</u>	<u>37</u>
Ganz zum Schluss (ehrlich!)	<u>Seite</u>	<u>38</u>

ZITAT:

*Camping ist der Zustand,
in dem der Mensch seine eigene
Verwahrlosung als Erholung empfindet.*

Frank Markus Barwasser



Widmung:

Ich möchte dieses Buch über brasilianische Leckereien meinen beiden Töchtern Christaverena Sabrina und Alexis Desirée widmen.

Die Mutter meiner Töchter (Vilayma de Echevers) schreibt:

Die Erfüllung meines Lebens habe ich darin gefunden, diese beiden wunderbaren Menschen aufwachsen zu sehen.

São Paulo, den 27. August 2003



Über den Autor:

Peter Echevers wurde 1954 in Berlin-Zehlendorf geboren.

Er entstammt einer alten Berliner Architekten- und Baumeisterfamilie. Im Rheinland wuchs er auf und war bis zur Mittleren Reife eigentlich mehr ein durchschnittlicher Schüler.

Nach der Mittleren Reife jedoch entwickelte er einen Bildungshunger, er schrieb sich in einem Gymnasium ein, gleichzeitig im Institut Français in Köln.

Er absolvierte zwei völlig gegensätzliche Lehren, eine als Notargehilfe und eine weitere als Tischler. Danach folgte für das Kaufmännische die Rheinische Akademie und eine weitere Schule für Bildende Künste.

Als externer Schüler absolvierte er mit Erfolg die Fachhochschule für Seefahrt in Elsfleth bei Oldenburg.

Es schlugen immer zwei Herzen in seiner Brust, das Kaufmännische und das Kreativ-Künstlerische. Im Beruf als Innenarchitekt glaubte er beides vereinen zu können und so führte er als Autodidakt ein eigenes Innenarchitekturbüro. Nach Bestehen einer Sonderprüfung für Begabte wurde er in den BDIA (Bund Deutscher Innenarchitekten) aufgenommen. Peter Echevers spezialisierte sich auf das Design und die Verwirklichung von Luxusbadezimmern und erweiterte deshalb sein Büro zu einem kleinen Baugeschäft

Immer wieder Unterbrechungen; es zog ihn mit aller Macht in die Ferne, wo er sein Wissen erweiterte und seine Liebe für andere Länder, Sitten und vor allem Sprachen auslebte. Seine große Liebe ist und bleibt Südamerika und hier genau gesagt Brasilien, wo er sich 2002 nach vielen Einzelreisen niedergelassen hat.

Sein Baugeschäft geriet Mitte der 90iger Jahre ins Wanken und endete 1996 in einem Konkurs mit Totalverlust.

Es folgte ein Umdenken und Umorientieren. Seit 1997 ist Peter Echevers im Internet tätig, er hat seine Fähigkeit, Menschen zu begeistern nutzen können, um von Brasilien aus den europäischen Markt exzellenten Produkten und Dienstleistungen zu erobern. Er stellt sein Schaffen, seine Werbung in den Dienst der hungernden Kinder Brasiliens. Von jedem seiner Produkte geht immer ein Teil für die Hilfsprogramme FOME ZERO und „Nourish the Children“. Unabhängig davon ruft er immer weiter zu Spenden auf.

Egal, welche Rückschläge er einstecken musste, er bleibt seinem Wahlspruch treu: *„Hinfallen ist erlaubt, Liegenbleiben dagegen verboten.“*

Vorwort von:

Professor Dr. Franz Pohly, Königswinter

Ich habe Peter Echevers noch hier in Königswinter kennen gelernt und seine Vorliebe für Brasilien und die exotische Küche sind mir lange bekannt.

Dass der Bursche neben all seiner Arbeit aber noch Zeit findet, ein solches Kochbuch zusammen zu tragen und mit diesen herrlichen Aufnahmen zu versehen, hat mich dennoch erstaunt.

Ich kenne Peter Echevers als einen Menschen, der sich nicht von seinem Weg abbringen lässt und der Erfolg zeigt, dass er mit seinen Theorien und Marktideen recht hatte.

Ich bekam einen Vorabdruck seines vorliegenden Buches und habe mit Freunden das eine oder andere Rezept auch ausprobiert.

Freiwillig wäre ich nie auf die Idee gekommen, Hühnerteile in Essig einzulegen, aber wir haben es gemacht und es war köstlich.

Ich freue mich, einen solchen Freund zu haben.

Königswinter, den 15. August 2003



Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten

Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

Jetzt geht's aber endlich los:

Contra Filet (vor dem Grillen!)



Zutaten:

- 4 Steaks vom Contra-Filet jedes mit ca. 300g

Zum Einreiben (der Steaks)

- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 Esslöffel grobes Speisesalz

Die Zubereitung:

Einige freundliche Metzger schneiden Ihnen die Steaks zum „Schmetterling“ zurecht, bei anderen müssen Sie es zuhause selbst machen. Wenn Sie es selbst machen müssen, schneiden Sie die Steakschnitte von der Seite auf, auf der der Fettstreifen ist. Natürlich nicht ganz durchschneiden sondern einen Rand von ca. 1,5 cm stehen lassen, damit man das Steak aufklappen kann - wie ein Buch eben. Oder – und daher hat es seinen Namen – wie die Flügel eines Schmetterlings. Jetzt werden die Steaks aufgespießt. Hier in Brasilien nimmt man dazu die doppelten Spieße, damit die Steaks aufgeklappt bleiben. Jetzt mit dem Öl einpinseln und dem groben Salz einreiben und jetzt GANZ

WICHTIG 20 Minuten ziehen lassen. Dann kommt der Spieß zum Grill in etwa 30 cm Entfernung bei starker Hitze 5 Minuten von jeder Seite grillen. Nur einmal wenden nämlich für die andere Seite und...fertig.



Hier ein paar Einblicke in die Werkzeugkiste:

Für Deutschland ungewöhnlich, man grillt nicht auf dem Rost sondern auf Spießern, die lang sind wie Säbel. Und ganz unbekannt ist der Doppelspieß für Würstchen oder Fleischstücke. **Unser ganzer Stolz:**



Costela am Spieß



"Zuerst und vor allem nimmt man keine vorgekochte Rippe, wie das manche Leute in São Paulo tun sollen, habe ich gehört", sagte der Gaúcho zu mir. Nehmen Sie eine Costela „*natura*“ Eine halbe Stunde vor dem eigentlichen Grillen reibt man das Stück mit grobem Salz ein und reichlich Limonensaft. So schmeckt das Fleisch viel besser und bleibt innen schön saftig. Wenn die halbe Stunde um ist, gehört das Fleisch auf den Grill. Achten Sie um Himmelswillen darauf, dass der Grill richtig heiß ist, die Glut muss wirklich stark sein. Ideal ist, wenn man das Fleisch (Rippe vom Rind sind immer ganz schöne Brocken) ca. 50cm von der Glut entfernt aufhängt. Hier bleibt es gut zwei Stunden, denn Rippe isst man nicht ganz durch und auch nicht halb roh. Man muss es auf den ‚Punkt‘ bringen. Man muss die Rippe immer im Auge behalten, ist also nichts für einen ‚amerikanischen Grill mit Motor‘. (Das konnte er Gaúcho sich nicht verkneifen, obwohl ich ihm zig-Mal gesagt hatte, ich sei Deutscher. Danach heißt es „Essen fassen“ Beilge nach Wahl, vielleicht ein grüner Salat und auf jeden Fall danach ein gutes Verdauungsschnäppchen. Ein Gaúcho trinkt dann einen Calchaça pur.

Káffita

Zutaten

- 1 kg Rindergehacktes
- 1 Strauß Petersilie feingehackt
- 1 Metzgerzwiebel fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen kleingequetscht oder gepresst
- 3 Esslöffel ungesalzene Margarine
- 4 Brötchen, das Innere in Milch tauchen und dann gut auspressen,
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel weißer Pfeffer
- 1 Tütchen (50g) Zwiebelpulver
- 100g Bacon oder dünn geschnittener Schinkenspeck

Die Zubereitung

Nehmen Sie am besten eine große irdene Schüssel. Vermischen Sie alle Zutaten mit den Händen bis die Masse homogen ist, dann mit einem sauberen Küchentuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Jetzt kommt's:

Entweder Sie haben Schaschlikspieße aus Holz oder die großen Churrasco-Spieße, ganz egal, Hauptsache ist, Formen jetzt mit den Händen aus der Masse um den Spieß herum kleine Würstchen (siehe Bild) Anschließend jedes Würstchen mit Bacon umwickeln und den mit einem (hölzernen) Zahnstocher fixieren.

30 cm über der starken Glut ca. 20 Minuten braten. Immer wieder mal wenden, damit sie gleichmäßig durch werden.

Nach meiner eigenen Erfahrung kann man, wenn der Speck angebacken hat, die hölzernen!! Zahnstocher bereits entfernen.

Hierzu passt ganz hervorragend Reis und ein Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Palmenherzen. Das Dressing machen Sie einfach aus 1 Teil Essig, 2 Teilen Öl, Pfeffer und Salz und mittelscharfem Senf. 2 EL Essig, 2 EL ÖL, 1 TL Senf, Pfeffer u. Salz. Vielleicht ein französisches Weißbrot dazu, das wird hier in Unmengen gegessen.



Guten Appetit.

Picanha na Sal Grossa



Zutaten

- 1 Rumpsteak aus der Keule geschnitten, ca. 250g
- 1 Esslöffel grobes Meersalz

Die Zubereitung

Der Zuschnitt des Fleisches ist ähnlich wie beim Bife de Tira (kommt noch) und auf keinen Fall die außenliegende Fettschicht wegschneiden... jedenfalls nicht vor dem Grillen. Gewürzt wird nur durch das Einreiben von grobem Meersalz auf beiden Seiten. Achtung die Brasilianer essen aufgrund der Hitze (Kicher! Zur Zeit haben wir hier Winter und morgens bloß 6 Grad) sehr viel mehr Salz als die Mitteleuropäer, daher was hier normal ist, dürfte Ihnen versalzen vorkommen, also ausprobieren. Direkt zum Grill und 5 Minuten auf beiden Seiten grillen, wenn die Glut richtig heiß ist. Außen knusprig und innen saftig, so sollte es jetzt sein, wenn nicht... na dann gibt es eben doch wieder Würstchen.

Medalhães



Zutaten

- 3 Medaillons vom Filetstück jedes mit ungefähr 150g
- 3 Streifen durchwachsenen Speck oder Bacon etwas länger als der Umfang der Medaillons (siehe Bild)
- 1 Esslöffel grobes Salz

Die Zubereitung

Um jedes Medaillon herum kommt also der durchwachsene Speck, wird mit einem Rouladenspießchen oder hölzernen Spieker befestigt. Leicht salzen von beiden Seiten und dann auf zum Grill damit. In einer Entfernung von 15 cm von der leichten Glut langsam ca. 15 Minuten auf beiden Seiten brutzeln. Dann müssten die Medaillons auf dem „Punkt“ sein, nämlich innen durch aber noch rosa, wie beim Roastbeef. Wer denn sein Filet ganz durch will (ich verstehe diese Menschen bis heute nicht.) der muss seine Medaillons (schade ums Fleisch) 20 bis 25 Minuten grillen. Dazu reichen Sie einen „Eisbergsalat“ den Sie mit Olivenöl, Apfelessig, ein wenig Salz und Pfeffer zubereiten.

Espetos



Zutaten

- Rinder-Hüfte
- Kalbshüfte
- 1 Metzgerzwiebel in 5 Teilen
- ganze Hühnchenkeulen

die Zubereitung

Das Rinder-Hüftfleisch wird in große Scheiben geschnitten und zusammengeklappt also "halbmöndförmig" aufgespießt. Gewürzt wird nur mit Salz und zwar kurz bevor das Fleisch auf den Grill kommt. Die Kalbshüfte wird in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit den Zwiebelstücken auf einen Spieß gesteckt. Auch das Kalbfleisch wird erst kurz vor dem Grillen mit grobem Salz gewürzt.

Die Hühnerkeulen werden mit Salz eingerieben und mit aromatischen Kräutern, wie frischem Rosmarin eingerieben. Dann kommen sie dicht an dicht auf den Spieß.

Picanha II

Zutaten

- 1 großes Stück Hüfte ca. 1,2 Kilogramm
- 1 Becher grobes Salz

Die Zubereitung

Erst das ganze Stück Fleisch mit grobem Salz einreiben und dann gleich Von Allen Seiten gleichmäßig knusprig bräunen, d.h. es sollte danach innen rosa sein wie ein Roastbeef. Das geschieht auf dem Grill, am Spieß mit starker Glut, etwa 5 Minuten. Während dessen immer mal



wieder mit Bier bepinseln. Jetzt ist unser Fleisch innen noch saftig und roh bis rosa und außen bereits schön gebräunt.

Dann vom Grill nehmen und ich schnitzeldicke Scheiben schneiden, etwa 1,5 cm. Das dürften 13 bis 14 Braten-Scheiben geben. Hier in Brasilien kommen die Fleischschnitten jetzt auf einen vorher an der Glut erhitzten Stein und werden so am Tisch "auf dem heißen Stein" serviert.

Am Tisch lässt es sich der Tischherr nicht nehmen, noch mal nachzusalzen und groben Pfeffer aufzubringen. Durch den heißen Stein wird das Fleisch dann fertiggegart. Dann endlich auf den Teller!

Eine Variante: *Das Fleisch eine Nacht vorher einlegen, das heißt mir etwas Essig besprengen und mit frischem Oregano einreiben, die Kräuter dicht ans Fleisch legen, Deckel drauf eine Nacht ziehen lassen.*



Galeta assado

(leider ohne Foto)

Achtung das ist ein Pfannengericht!

für 4 Personen

Die Zutaten

- 4 junge Maishühnchen
- 4 Teelöffel grobes Speisesalz (ich betone das immer wieder, nicht das grobe Badesalz nehmen)
- 1 ½ Esslöffel getrocknete Kräuter vom Lande (Herbes de Provence)
- 1 ½ Teelöffel getrockneter Rosmarin
- 1 ½ Esslöffel Margarine
- 1 ½ große Zwiebeln fein gewürfelt (hier würde sie zerstampft)
- ½ Glas guten trockenen Weißwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Esslöffel Öl für die Röstpfanne

Die Zubereitung:

Vermischen Sie die Hälfte des groben Salzes mit den Kräutern der Provinz, dem Rosmarin, dem Esslöffel Margarine, die Zwiebel, den Wein und das Öl. Die eine Hälfte der Mischung benutzen, um die Hühnchen von innen zu würzen, die andere Hälfte –Sie werden es nicht glauben, aber ich übersetze wörtlich- für außen. Öl in die Pfanne und die Hühnchen hinein geben. Das restliche Salz darüber streuen. Auf jedes Maishühnchen (hier sagt man Milchhühnchen) legen Sie noch je zwei Scheiben Bacon.

Ab in den vorgeheizten Backofen und braten.

Dazu servieren Sie den gleichen trockenen Weißwein, hoffentlich haben wir hier nicht allzu sehr gespart, gell. Das frische französische Brot darf jetzt natürlich nicht fehlen.

++ +++ +++ ++

Wenn Sie Hühnerteile am Churrasco-Spieß grillen wollen, empfiehlt der Brasilianer folgende Vorbehandlung:

Wieder die Hähnchenteile mit grobem Salz einreiben und in eine Schüssel legen, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und darüber verteilen und jetzt einen preiswerten (daher kräftigen) Essig nehmen und besprenkeln Sie die Teile ordentlich, also gar nicht zaghaft. Mit einem Küchentuch bedecken und eine halbe Stunde marinieren lassen. Dann Aufspießen und auf den Grill.

Costela II



Verschiedene Zubereitungsarten

Die Rippe ist bei den Gaúchos das Königsstück für den Churrasco, weil es die verschiedensten Zubereitungsarten gibt und weil das Fleisch so köstlich ist. Außerdem macht es den Gaúchos wie Ihnen bestimmt auch, einen Heidenspaß die Knochen abzunagen und dann in die Glut zu werfen... wenn kein Hund in der Nähe ist...

Sie kaufen ein Stück Rippe (ca. 10 Kilo) aus der „[Ponta de Agulha](#)“. Das ist das Ende der Rinderrippe. Schauen Sie auf die Zeichnung auf [Seite 20](#). Sagen Sie dem Metzger, sie wollen das Fleisch bereits gesäubert, es sei für den Grill und er soll bloß keine eigenen Gewürze dran tun. Außerdem soll er es so hacken, dass es auf Ihren Grill passt, wenn es an den Spieß soll, muss es sich ja auch noch drehen können! Sie können es in kleinen Stücken kaufen oder im ganzen, so schmeckt es eigentlich besser. Ob auf dem Grill oder am Spieß müssen sie entscheiden, schauen Sie einfach auf die verschiedenen folgenden Rezepte:

Als ganzes Stück auf's Rost

Von beiden Seiten mit grobem Salz und frischem Oregano einreiben. Der Grill sollte in der größten Entfernung von der Glut sein. Legen Sie die Rippe so auf den Rost, dass die Knochen nach unten gebogen sind. Auf kleiner Glut soll das Fleisch jetzt ca. drei Stunden garen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen löst, dann drehen und auf der anderen Seite ebenso drei Stunden garen. Bei niedriger Glut muss man immer darauf achten, dass die Glut nicht ausgeht.

Ganz am Spieß

Wieder mit grobem Salz Von beiden Seiten einreiben. Jetzt brauchen wir einen doppelten bis dreifachen Spieß, er muss wirklich stabil sein! Der Spieß kommt auf der fleischigen Seite ins Fleisch und zwar ganz nah an den Knochen vorbei. Vielleicht ist

es nötig, je nach Größe des Bratenstückes, noch einen zusätzlichen Speer auf der Rückseite der Knochen anzubringen, dass könnte beim Drehen hilfreich sein. Auf der höchsten Stelle des Grills den Speiß auflegen mit den Knochen nach unten gebogen. Auf „mittlerer Hitze“ ca. 2 Stunden braten. Wirklich nicht bei starker Glut, sonst ist es außen verbrannt und innen noch roh. Wenn das Fleisch sich von den Knochen löst, den Speiß wenden und weitere zwei Stunden garen. Achten Sie darauf, dass die Glut nicht ausgeht. Dann kommt das gute Stück vom Feuer und wir entfernen die Speere. Klopfen Sie die Rippe mit der Breitseite eines großen Metzgermessers ab, damit überschüssiges Salz abfällt. Jetzt kann portioniert und serviert werden. Haben Sie viele Gäste und es wird ein langes Fest, sollt es Sie gleich die nächste Rippe vorbereiten und auf den Grill legen.

In Stücken am Speiß

Bitten Sie Ihren Metzger, er möge Ihnen die Rippen teilen, dann bereiten Sie die Fleischstücke vorher vor. Einreiben mit grobem Salz, Knoblauchscheibchen darüber streuen und besprenkeln Sie das Fleisch vor dem Zudecken mit einem Glas Pils. Lassen Sie alles zwei Stunden ziehen, dann aufspießen und zwar so, dass die einzelnen Stücke dicht an dicht liegen. Achten Sie beim Aufspießen darauf, dass alle Knochen in die gleiche Richtung gebogen sind, das garantiert, dass alle gleichmäßig durchbraten werden. Auf mittlerer Hitze die eine Seite zwei Stunden garen, wenn sich das Fleisch löst, wenden und die andere Seite ebenfalls zwei Stunden garen. Immer bei mittlerer Glut.

Bife de Tira



Zutaten

- 1 Rumpsteak länglich geschnitten ca. 1,5 Kg
- 2 Esslöffel grobes Meersalz (Reformhaus) (aber nicht Salz für medizinische Bäder, gell!)

Die Zubereitung

Das Rumpsteak in diesem Rezept ist länglich geschnitten und gut 40 cm lang, 6 cm hoch und ca. 3,5 cm dick. Sie müssen es nicht mit dem Zollstock nachmessen!.

Auf der einen Seite sollte das gute Stück noch seinen Fettstreifen haben Jetzt massieren Sie grobes Meersalz in das Fleisch ein und ab an den Spieß oder auf das Grillrost und dann auf die starke Glut. In 20 bis 25 cm Entfernung 10 Minuten auf jeder Seite braten. Fertig. Außen knusprig und innen saftig.

Eine Variante in der Marinierung dieses Fleisches hat mir ein anderer Gaúcho verraten, er legt das ganze Stück Fleisch eine Nacht lang in Rotwein, der seit etwa 10 Jahren in Südbrasilien in einer verblüffenden Qualität angebaut wird, ein. Das Fleisch soll völlig bedeckt sein, also eine längliche flache Schüssel nehmen. Einen trockenen Tafelwein am besten, auf gar keinen Fall den spanischen Rioja. Bei diesem Wein denke ich immer, die Rebe schrie schon vor Empörung, als man sie in diese Erde pflanzte. Nehmen Sie einen trockenen Franzosen!

Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

Churrasco Misto

Gericht für 8 bis 10 Personen. Über Nacht marinieren!

Zutaten:

500g Lingüiça (als Ersatz: Mettenden ungeräuchert oder spanische Chorizos, frische Krakauer, Cabanos), 1 Hähnchen mit Innereien (Herz, Magen, Leber), 1kg Schweinelende, 1kg Rinderlende

Für die Marinade:

125ml Wasser oder Weinessig, 50g grobes Salz, 4-5 kleingeschnittene Zwiebeln, 2-3 zerhackte Knoblauchzehen, Schnittlauch, Petersilie, Oregano, Pfeffer, 1 Zitrone (Saft) **nach Belieben:** frischer Majoran, frische grüne Minze

Die Zutaten für die Marinade mischen und abschmecken (sie soll sehr scharf sein). Die Fleischstücke über Nacht darin einlegen.

Am nächsten Tag die einzelnen Fleischsorten in großen Stücken und voneinander getrennt auf Metallspieße stecken und unter ständigem langsamen Drehen grillen. Während des Grillens wird das Fleisch hin und wieder mit einer Salmora (Salzlake) oder einer Suppenkelle Bier beträufelt. Das fertig gegrillte Fleisch wird portionenweise direkt am Spieß abgeschnitten und sehr heiß serviert:

zuerst die Lingüiças, sozusagen als Vorspeise, dann das Hähnchen, das Schweinefleisch und schließlich das Rindfleisch.

Beilagen:

Salate und Farofa, als Getränk eine Caipirinha dürfen auch zwei werden.

So sieht die Urform des Churrasco aus:



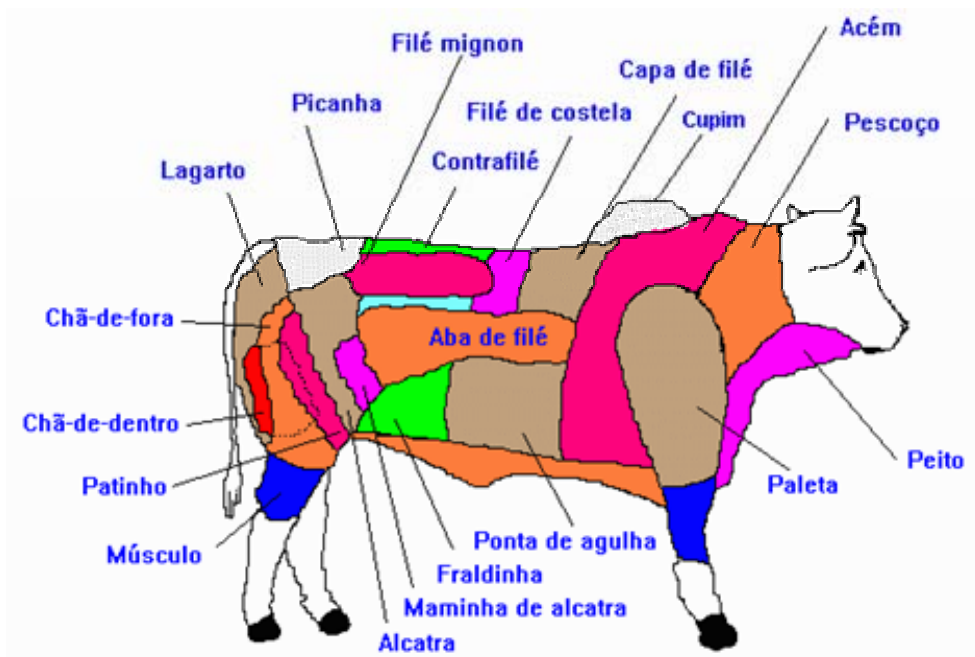
In der Dämmerung des Abends sitzt der Gaúcho mit seiner Gaúcha am Lagerfeuer. Das Wasser für den ewigen Chimarrão wird erhitzt, man schwatzt, schaut sich tief in die Augen und ist eins mit dem Leben und dem Sein.

Auf groben Holzspießen röstet das Fleisch. Es war ein langer harter Arbeitstag und der nächste Tag wird diesem heutigen sehr ähnlich sein.

Die Teile beim Rind

Damit Sie Ihrem Metzger besser erklären können, wo er bitte eine „Picanha“ herausschneiden soll, hier eine Zeichnung, in der ein brasilianischer Metzger die Teile angegeben hat.

Einen „Cupim“ wird ein deutscher Metzger allerdings vergeblich suchen, denn die europäischen Rinderrassen haben diesen Schulterhöcker nicht. Auf einem Foto am Ende der Seite zeige ich einen Bullen mit einem „Cupim“.



Ein „Gir“ – Rind mit Cupim

O Chimarrão

Bevor ich Ihnen erkläre wie man den Chimarrão zubereitet und trinkt, will ich eben auf das Trinkgefäß, die Cuia eingehen. In einigen Regionen, besonders in den argentinischen Gaúcho-Gebieten nennt man das Gefäß auch „Mate“. Der Name kommt aus einer alten Indianersprache und wurde aus „Mati“ abgeleitet. Mati ist die Frucht einer Pflanze. Eine Kalebassenfrucht. Diese Frucht eignet sich ganz hervorragend zur Herstellung einer wunderschönen Cuia.

Früher stellte man die Cuias nur aus der Kalebassenfrucht her, aber heute gibt es Dank anderer Möglichkeiten eine große Variation von Materialien, aus den die Cuias hergestellt werden, wie Holz, Metall, Porzellan, ja sogar bereits –es wahr nicht anders zu erwarten – aus Kunststoff ... um nicht Plastik zu sagen.

Des weiteren gibt es eine Pflanze, eher ein Kraut mit dem Namen Mate. Die Blätter dieser Pflanze sind die Hauptbestandteile des Mate-Tees, sie werden getrocknet und teils fermentiert und natürlich wie Tee zerkleinert.

Den Mate-Tee gibt es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen, eben wie bei anderen östlichen Teesorten auch, allerdings für den Chimarrão nur in herb oder mild.

Auch der Sud, der aus dem Mate-Tee hergestellt und in der Mate oder hier in Brasilien wie gesagt der Cuia getrunken wird, heißt Mate. Er ist keine Droge und auch kein Narkotikum, kein Haluzino oder was auch auch immer die Unwissenden darüber meinen.

In Brasilien wie in Argentinien sind es hauptsächlich die Gaúchos, die es zur Gewohnheit haben, den Chimarrão zu trinken.

Der Chimarrão wird zu jeder Tageszeit getrunken, allein oder in Gesellschaft. Zur Mahlzeit oder einfach so. Man trinkt ihn bereits zum Frühstück oder zur Mittagszeit, statt Nachmittagskaffee, beim Plaudern oder als kleine Zeremonie der Meditation. Jeder Anlaß ist recht. Chimarrão ist nur einfach ein Getränk, er ist vielmehr eine Tradition.

Für den original Chimarrão benutzen die Gaúchos von den vielen heutigen Arten des Mate-Tees nur die grundlegendsten Sorten, das ist einmal der bittere Mate oder der süße Mate. Aber das ist Geschmackssache und die meisten Gaúchos trinken den herben, also bitteren Mate und meinen das süße Zeug sei was für Mädchen.

Um nun einen guten Chimarrão herzustellen braucht es als allererstes eine Cuia.



Hier sehen Sie eine einfache Cuia aber aus der traditionellen Kalebassenfrucht hergestellt. Die Gaúchos sind sehr wählerisch in ihrer Cuia, ähnlich, wie ein Pfeifenraucher seine Pfeife wählt. Man weiß, dass einen die gewählte Cuia eine sehr lange Zeit begleiten wird. Wer nie Pfeife geraucht hat, wird meinen, eine Pfeife schmecke wie die andere, es käme nur auf den Tabak an...weit gefehlt. Ebenos verhält es sich mit dem Geschmack des Chimarrão. Als zweitbeste Wahl nimmt

man eine Cuia aus Holz, aber es sollte auf jeden Fall ein Hartholz sein. Man nimmt NIEMALS ein harziges Holz, wie Fichte, Tanne oder Pinie oder ähnliches. Der Geschmack des Chimarrão wäre fürchterlich.

Dann gibt es sie noch aus Metall gefertigt, aber das ist reine Geschmackssache. Vom Trinkvergnügen her gibt es jedenfalls keinerlei Bedenken. Für die, die gerne Aufmerksamkeit erregen, gibt es die Cuia sogar schon aus Silber getrieben. Und die aus Plastik gehören nach meinem Geschmack hier einfach nicht in die Tradition, deshalb sollten sie nach Einschätzung der meisten Gaúchos schlicht verboten werden.

Hier zwei wunderschöne Cuias aus Kalebassen:



Die **Bomba** ist eine Art Trinkhalmersatz, damit wird der Chimarrão vom Grande der Cuia – ja wie soll ich sagen – geschlürft. Auch die Bombas gibt es aus verschiedenen Materialien, meistens sind sie aus Metall und haben oben ein Mundstück wie eine Pfeife und unten im Sud also ein kleines Sieb, damit das Trinkröhrchen nicht verstopft. Es gibt sie auch aus dem Stamm des Zuckerrohres, aber das sieht man eher selten. Auch diese Trinkröhrchen gibt es schlicht und mit aufwendigen Ornamenten und Verzierungen der unterschiedlichsten Art.

Bombas

Es scheint eine kleine Kunst zu sein, die Mate-Kräuter, welche mir den Eindruck eines groben Pulvers machten in rechter Art und Weise in der Cuia unterzubringen, aber davon später mehr. Der Brasilianer schwört auf seinen Mate-Tee und der Argentinier auf den seinen. Das ist in etwa so, wie ein Bayer kein Kölsch trinkt und der Kölner über das Wies'n-Bier nur lachen kann.

Das Wasser muss wirklich heiß in die Cuia kommen, bei etwa 85°C. Das Wasser sollte allerdings nicht gekocht haben, man sagt, das wiederum würde den Geschmack negativ beeinflussen.

In der Praxis sieht das so aus: Man nimmt den Wasserkessel kurz vor dem Kochen vom Herd und gibt das heiße Wasser in eine Thermoskanne. Wenn man also alles schön beisammen hat, die Cuia, die Bomba, den Mate-Tee und das heiße Wasser kann's los gehen. Wir füllen etwa $\frac{3}{4}$ der Cuia mit dem Mate-Tee, Dann klopft man die Cuia seitlich liegend, bis der Tee sich etwa so verfestigt hat, wie das Bild zeigt:



In die kleine Öffnung kommt gleich die Bomba hinein. Sie soll ganz unten auf dem Boden der Cuia ruhen. Jetzt die Cuia vorsichtig in ihre natürliche, sprich: aufrechte Position bringen. Vorsicht deshalb, damit nicht unser gestampfter Mate-Tee wieder zusammen fällt. Der Gaucho sagte mir, also wenn Du den Chimarrão unbedingt süß trinken möchtest... er machte dabei ein angewidertes Gesicht, gib man pro 3 Teelöffel Mate-Tee einen Teelöffel Zucker hinzu und zwar direkt beim Füllen der Cuia.

Jetzt kommt der Moment, das Wasser hinzu zu geben, dabei meint 'mein' Gaúcho sei es von fundamentaler Bedeutung, dass das Wasser nicht bis auf gleiche Höhe mit dem Mate aufgefüllt wird, sondern ein Stück darunter bleibt. Oben soll der Mate quasi trocken bleiben. Nun muss – wie bei jedem Tee- man alles eine Zeit ziehen lassen. Beim Chimarrão sagt man eine bis eineinhalb Minuten. Das heiße Wasser zieht so gut in den Mate ein. Das ist nur beim ersten Füllen mit Wasser nötig. Sie werden staunen, aber den Chimarrão trinkt man leer und füllt gleich wieder mit heißem Wasser auf. Ganz im Gegensatz zum Tee, niemand käme auf die Idee aus dem benutzen Tee noch einen Sud zu ziehen, höchstens Schotten.



So, jetzt steht dem Genuss des Chimarrão nichts mehr im Wege. Meist geht die Cuia reihum und zum Beweis, dass man wirklich allen Chimarrão getrunken hat, zeigt der letzte in der Runde das an durch die Geräusche, die uns im Restaurant als Kinder immer wieder verboten wurden. Dieses gurgelnde Geräusch, wenn nichts mehr im Glas war, man aber immer noch am Strohhalm zog.

Das war's!

Nun, wie schon gesagt, jetzt füllt man wieder an der gleichen Stelle heißes Wasser nach und das immer so weiter, bis der Sud keinen Geschmack mehr hat. Dann muss man den alten Mate-Tee entfernen und neuen einfüllen und die ganze Zeremonie beginnt von vorne.



Während des Chimarrão erzählte mir der alte Gaúcho noch, wie man eine neue Cuia vorbehandelt, ehe man daraus genüsslich trinken kann. Erst einmal gründlich auswaschen, dann mit heißem Wasser füllen, ein bis zwei Minuten stehen lassen und das Wasser dann auskippen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Dann füllt man die Cuia mit Mate-Tee gibt heißes Wasser bis fast zum Rand hinzu. So lässt man die neue Cuia über Nacht stehen. Am nächsten Tag alles ausschütten und reinigen und tagsüber zum Austrocknen umgestülpt hinstellen. Dieses nächtliche Füllen und tagsüber trocknen macht man vier Tage lang, dann sei die Cuia gereinigt und alle Bitterstoffe ausgespült. Die Cuia ist nun gebrauchsfertig.

„Kann sein, dass sich Ihre Verdauung erst an den Chimarrão gewöhnen muss“, meint der Gaúcho, „Aber das kommt eigentlich nur vor, wenn ein Neuling mehr als 2 Liter am Tag trinkt.“

Hier einige
Schmuck-Cuias



Dieser Gaúcho trinkt seinen Chimarrão aus einem Horn.



Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

Sorgfältige Schnitzereien verzieren diese Cuias aus Kalebassen.



Die Caipirinha

Nachdem wir jetzt mehr als ausgiebig über den Chimarrão aufgeklärt wurden, will ich neben diesem heißen Sud doch noch schnell ein weiteres Getränk durchnehmen, das sich auch in Europa immer größerer Beliebtheit erfreut. Leider habe ich in so mancher Bar beim Zubereiten einer Caipirinha (übersetzt: kleine Landfrau oder kleine Bäuerin) Dinge gesehen, die mit dem Original nichts zu tun haben.



Man nehme EINE gewaschene (aber ohne Seife, gell) Limone (die kann man einfach nicht durch Zitronen ersetzen!), schneidet die Enden ab, damit die Caipirinha nicht bitter schmeckt. Dann wird die Limone geachtelt und in ein großes Whiskyglas gegeben. Ich gehe mal davon aus, dass Sie natürlich die großen Original-Caipirinhagläser gerade nicht

zur Hand haben. Aber die gibt es mittlerweile im 12er Pack bei Metro oder Handelshof. Drei TEE-Löffel Zucker dazu. Hier in Brasilien nehmen wir weißen Rohrzucker, es gibt gar keinen Rübenzucker. Dann kommt ein kleiner, hölzerner Stampfer zum Einsatz, der die Limonenteile zerquetscht und mit dem Zucker vermischt. Jetzt wird das ganze Glas aufgefüllt mit crushed-Ice.

Zum guten Schluss das Beste: auffüllen mit Calchaça, einem Zuckerrohrschnaps. Nehmen Sie ruhig „Pitu“ oder „51“, die gibt es mittlerweile in einer tollen Qualität in Deutschland. Edelmarken werden Sie kaum finden. Hier gibt es beim Calchaça Qualitätsunterschiede, wie vom billigen Weinbrand bis zum Edelcognac.

Gut, einen Barlöffel nehmen (das sind die Teelöffel mit dem langen Stil) umrühren und dann einen dicken Strohhalm in der Mitte durchschneiden und in das Eis stecken.

Jetzt ist die Caipirinha trinkfertig. (Mein persönlicher Rekord liegt bei acht.) Das war's dann aber auch für den Abend.

Verzeihen Sie die Pitu-keine schönere Aufnahme können.



Reklame, aber ich habe einer Caipirinha finden

Das Leben der Gaúchos heute

Die Pampa ist ein grasgrünes Meer, das über ein Viertel des gesamten Landesgebietes bedeckt. Wiege des legendären Gaúchos, regt sie die romantischen Vorstellungen über Brasilien an. Ein unermesslich weites Gebiet, wo man Träumen nachhängen und zu sich selbst finden kann. Weit breiten sich Luzerne-, Hirse-, Weizen-, Mais- und Sonnenblumenfelder aus und wachsen unter dem endlos weiten, blauen Himmel. Mit dem Auge nicht zu erfassende Weideflächen für Tausende von Rindern. Über den Ebenen liegen die noblen Fazendas; die Pferde am Tor angebunden, sitzen die Gaúchos im Schatten eines Umbubaumes und trinken Chimarrão.



DER GAUCHO, KÖNIG DER PAMPA: Für viele ist Gaúcho gleichbedeutend mit Waise. Seine Herkunft geht auf zwei Zivilisationen (europäische und indianische) zurück. Möglicherweise waren die ersten Gaúchos Männer, die alle Fesseln abwarfen und sich in die Einsamkeit der großen Pampa zurückzogen, wo es Wasser und Weide für das von den europäischen Einwanderern mitgebrachte Vieh gab.

DAS LEBEN DER GAUCHOS AUF DEM LAND: Nur eine Stunde von Porto Alegre entfernt, kann der Reisende das brasilianische

Landleben aus der Nähe kennen lernen, das Leben der Gaúchos und seine unglaubliche Geschicklichkeit mit der "Bola" (drei an Stricke gebundene Steine, die dem Vieh zum Einfangen um die Beine geworfen werden), dem Messer und dem Lasso, ebenso seine Tricks und Techniken beim Pökeln und Zubereiten des besten Fleisches der Welt. In Pluderhosen (der Bombacha), mit Western-Hut, Halstuch, Sporen und geschärftem Messer im Gürtel (das an Festtagen gegen mit Silbermünzen besetzte Rechen ausgetauscht wird) reitet der Gaúcho geschickt über die Weiden. Am Lagerfeuer, mit einem schmackhaften Braten am Spieß, lassen die Gaúchos ihre Stehgreifdichtung und Gesänge erklingen.



Die Pampa (Argentinien + Brasilien)

NIEMANDSLAND: Geht die Bezeichnung Pampa auf den Namen des Eingeborenenstammes, der diese unermessliche Prärie besiedelte, zurück oder wählte das Kollektiv der Bewohner einen Namen, der die umgebende Natur treffend beschreibt? Die Meinungen über diese beiden Hypothesen sind geteilt, und es gibt Leute, die behaupten, Pampa bedeutet in der Sprache der Quechua-Indianer "ebenes Feld". Genauso, als immer weit und eben wird der Besucher sie auf Reisen stunden- und sogar tagelang hintereinander erleben, wobei ausgedehnte Felder und schläfrige Ansiedlungen, in denen noch aus Ziegelstein errichtete Herrenhäuser des XIX. Jh. erhalten sind, an ihm vorüberziehen.

ABSEITS DER ROUTE



Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com **Alle Rechte vorbehalten**
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

EINDRÜCKE

LEBEN DER LANDBEWohner:

Fazendas, unvergleichliche Herrschaftssitze im englischen oder französischen Kolonialstil, von den Rinderbaronen erbaut und in komfortable Unterkünfte verwandelt. Den Arbeiten des brasilianischen Landlebens wird weiterhin nachgegangen: Weiden und Eintreiben des Viehs, Zureiten der Pferde, Markierung des Viehs ...





Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!



Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com **Alle Rechte vorbehalten**
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!



Die Wasserfälle Iguazu an der Grenze zu Argentinien.

Schlussgedanken:

Es ist –wiedereinmal- spät geworden und ich kann mich noch nicht an den Gedanken gewöhnen, dass mein Buch fertig sein soll. 412 Interessenten haben sich bereits für ein kostenloses Exemplar eingetragen. Hoffentlich kommen auch noch ein paar zahlende Kunden nach der Veröffentlichung dazu, weil ich so gerne die kleine Schule für die Kinder in Arembepe bauen will.

Es ist mein erstes Kochbuch, bis jetzt habe ich nur Fachbücher für das Marketing oder Artikel geschrieben. Nein halt, es liegt noch ein dreiviertel fertiges Kinderbuch in irgendeinem Speicher meines PC's.

Es ist ein richtig freies Gefühl, wenn man ein Buch schreibt und weiß, dass die Kunden sich an den Leckereien unbeschwert erfreuen werden, ganz im Gegenteil von den Zielgruppen, die Probleme im Geschäft oder im Alltag haben und ein Buch mit tröstenden Worten brauchen oder eindeutige funktionierende Hilfestellungen.

Ihnen also viel Spaß und guten Hunger. Vielleicht schreibt mir der eine oder andere eine Bemerkung zu diesem Buch, ich würde mich freuen.

Peter@Echevers.com

Diese Adresse bitte nicht weitergeben, weil es meine private ist und ich hier keinen SPAM empfangen möchte.

Wissen Sie, was Ihnen jetzt noch fehlt?

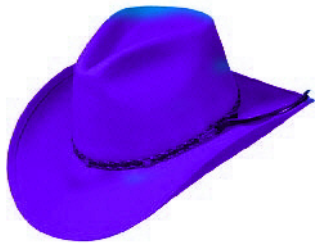
Etwas, ohne das der echte Gaúcho keinen Schritt vor die Tür machen würde.

Um Ihre Gäste und Freunde bei einem echten Gaúcho Churrasco zu überraschen fehlt Ihnen nur noch der echte WESTERN-Hat, der hier in Brasilien in einer kleinen Manufaktur seit fast 150 Jahren hergestellt wird. Alles was ich Ihnen über diese Hüte und deren Herstellung hier im Kochbuch nicht erzählen möchte, habe ich auf meinen Internetseiten für Sie zusammengetragen mir schönen Fotos der echten WESTERN. In dieser kleinen Manufaktur werden übrigens 40 Prozent der Produktion direkt an STETSON weitergeleitet. (Von denen ist nur noch die Hutschachtel). Wenn Sie also hier Ihren WESTERN kaufen, zahlen Sie nicht mehr zwischen US\$ 300,-- und 600,-- sondern sparen fast 50%.

www.der-echte-western.com

www.der-echte-western.com

Hier können Sie bestellen und Ihnen wird Ihr WESTERN ins Haus geliefert.
Eine Einmalanschaffung für das ganze Leben,
wenn keine blauen Bohnen fliegen.....



Model: Arizona 2 grau



Model: Arizona 2 rot



Die Gaúchos © 2003 www.der-echte-western.com Alle Rechte vorbehalten
Unautorisierte Vervielfältigung oder der Vertrieb sind strengstens untersagt!

Meine Literaturempfehlungen, wenn Sie denn unbedingt Ihr Leben ändern wollen:

„**Der Beweis**“ von **Peter Echevers**

„Die Möwe Jonathan“ von **Richard Bach**

„Die Prophezeiungen von Celestine“ von **James Redfield**

„Sorge Dich nicht – lebe“ von **Dale Carnegie**

„Der Weg zur finanziellen Freiheit“ von **Bodo Schäfer**

“The Fountainhead” von, **Ayn Rand**

“Rich Dad – poor Dad” von **Robert Kiyosaki**

“Erfolg durch positives Denken” von **Napoleon Hill**

Ganz zum Schluss:

Wer mich und meine Bücher kennt, weiß dass es zum Schluss ohne einen guten Witz nicht geht. Ich hoffe, Sie kennen Ihnen noch nicht:

Ein Transvestit, ziemlich alkoholisiert, hat sich verlaufen und landet in einer Kirche. Außer ihm ist dort nur noch ein junger Priester im vollen Ornat. Als der Geistliche, das Weihrauchgefäß schwenkend, in seinen langen Gewändern an ihm vorüberwallt, kann er sich nicht länger beherrschen:

"Ihr Kleid ist einfach fetzig - 'ne Übershow, Frollein! Aber haben sie schon gemerkt, dass ihre Handtasche brennt?"

Ende
(wirklich!)