

DOMINIKANISCHE REPUBLIK  
**GASPAR HERNANDEZ**

EINE TYPISCHE DOMINIKANISCHE STADT



Hauptstadt: Santo Domingo

Sprache: Spanisch

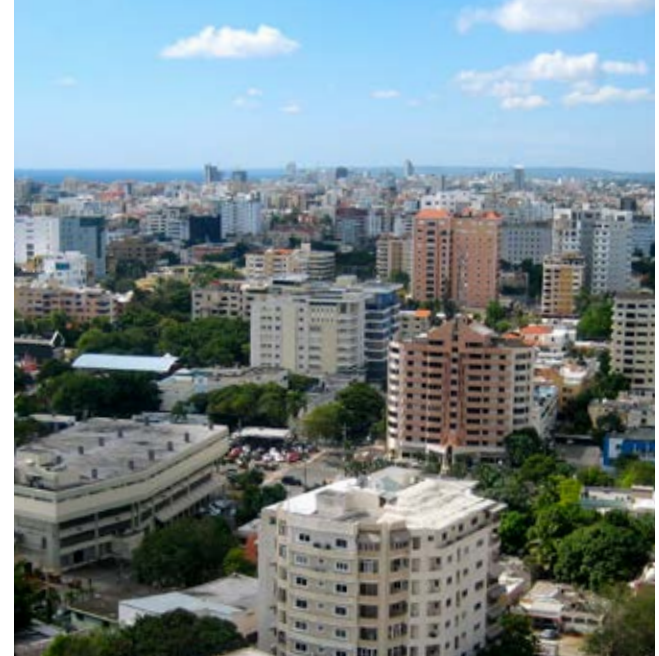
Fläche: 48.730 km<sup>2</sup>

Einwohnerzahl: rd. 10,77 Mio. (2017)

Bevölkerungsdichte: 215 EW pro km<sup>2</sup>

Währung: 1 Dominikanischer Peso (DOP) = 100 Centavos

Zeitunterschied zu MEZ: - 5 h



Santo Domingo

Bild: Wikipedia - von Jose Juan C - File:SantoDomingo.JPG, gemeinfrei

Strand in Punta Cana



Bild: Wikipedia - von Reynaldo Amhal - Eigenes Werk

# URLAUBSPARADIES DOMINIKANISCHE REPUBLIK

REISETIPPS VON ADALGISA BRITO PENA

## TIPP | 1

Santo Domingo ist mit 3 Mio. Einwohnern die Hauptstadt des Landes und die älteste von Europäern gegründete Stadt (1498) in der Neuen Welt. Besonders sehenswert ist die zu Beginn des 16. Jh. erbaute Kathedrale von Santo Domingo und die historische Altstadt, ein UNESCO Weltkulturerbe!



Bild: Wikipedia - von Frank-Ivo Lube - Selbst fotografiert

Puerto Plata, eine der wichtigsten Hafenstädte und mit seinen wunderschönen Stränden die Geburtsstätte des Tourismus in der Dominikanischen Republik. Tipp: In der Stadt gibt es eine Seilbahn auf den 793 Meter hohen Hausberg. Oben ein herrliches Panorama und einen botanischen Garten!

## TIPP | 2



Bild: Wikipedia - von Scotia

Cabarete erlangte Mitte der 80er Jahre Berühmtheit als karibisches Wassersportzentrum. Grund war ein bekannter Windsurfer, der die hervorragenden Surfbedingungen in der Bucht in US-amerikanischen und kanadischen Windsurfmagazinen lobte. Daraus entwickelte sich über die Jahre ein herausragendes Wassersportangebot!

## TIPP | 3

Bild: Wikipedia - von Reimarhoven



## ADALGISA BRITO PENA

bei sauber & partner seit: 04|2020

„Ich bin 50 Jahre alt, lebe seit 1998 in Österreich und habe zwei Kinder. Ich bin über meine Tante in der Schweiz nach Österreich gekommen. Damals habe ich auch meinen ersten Mann kennen gelernt. Die Ehe hat aber nur fünf Jahre gehalten. Seit 2008 bin ich wieder verheiratet. Mein „neuer“ Mann ist aus Santo Domingo. Unsere beiden Kinder, David 15 und Lisbeth elf, gehen noch zur Schule.“

„Was wir zu Hause kochen? Alles – auch Türkisch – wir lieben kochen!“

**Dominikanische Republik:** „Was mir fehlt, alles! Wir machen in unserer Heimat einmal im Jahr Urlaub. Nur seit Corona nicht mehr. Aber das kommt wieder!“

**Österreich:** „Hier gefällt mir alles, es ist meine zweite Heimat!“

**Ziele/Wünsche:**

„In der Pension möchte ich zurück in die Dominikanische Republik und in einem Haus am Meer leben!“



### VORSPEISE – MAISTÖRTCHEN MIT KÄSE

1,5 Tassen	Maismehl	1/2 TL	Anis, gemahlen
2 EL	Butter	1 TL	Salz
1	Ei	1 Tasse	Milch
1	Eigelb	1/2 Tasse	geraspelter Cheddarkäse
1 TL	Zucker		Öl

### HAUPTSPEISE – MANGÚ CON LOS TRES GOLPES

1	rote Zwiebel	1	Tasse Mehl (125 g)
1 Tasse	Essig (240 ml)	18 Scheiben	dominikanische Salami
6	Kochbananen	6 EL	Butter
5 Tassen	Wasser (1 L)	6	Eier, gebraten
2 Tassen	Rapsöl (480 ml)	1	Avocado
12 Scheiben	dominikanischer Bratkäse, geteilt		Salz, nach Geschmack

### NACHSPEISE – FLAN DE HUEVO

3	Eier
6	Eigelb
200 g	Kristallzucker
750 ml	Milch

# GUTEN APPETIT! ¡BUEN PROVECHO!

## MANGÚ CON LOS TRES GOLPES



## Vorspeise – Maistörtchen mit Käse

- Milch mit Salz, Zucker und Anis aufkochen. Dann Butter einrühren und das Mehl langsam einstreuen.
- Dann die Eier unter ständigem Rühren zufügen! Etwas auskühlen lassen und den Käse untermischen.
- Kleine Törtchen formen und in Öl ausbacken.

## Hauptspeise – Mangú Con Los Tres Golpes

- Zwiebel in Ringe schneiden und mit einer guten Prise Salz und Essig in eine mittelgroße Schüssel legen. Während der Zubereitung der anderen Zutaten ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Kochbananen schälen und vierteln. Dann in einen großen Topf legen, mit 2cm Wasser bedecken, Salz hinzufügen und abschmecken. Bei starker Hitze etwa 30 Minuten kochen, bis sie sehr zart sind.
- In der Zwischenzeit den Bratkäse mit Mehl bestäuben. Öl, 1 3/4 Tassen (420 ml), in einer mittelgroßen Pfanne auf 180 ° C stark erhitzen und den Käse etwa 3 Minuten lang braten, bis beide Seiten goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier legen.
- Einen weiteren Esslöffel Öl in die Pfanne geben und die Salami von beiden Seiten 4 Minuten braun und knusprig braten – und benfalls auf Küchenpapier legen. Die Pfanne auswischen und einen weiteren Esslöffel Öl in die Pfanne geben.
- Jetzt die Zwiebelringe und ihre Einweichflüssigkeit in der Pfanne etwa 10 Minuten anbraten, bis diese weich und hellrosa sind.
- Sobald die Kochbananen weich sind, kommen sie in eine separate große Schüssel. Jetzt eine Tasse (240 ml) des noch heißen, stärkehaltigen Kochwassers und die Butter hinzufügen. Alles zerdrücken, bis die Masse cremig und glatt wird. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen.

- Servieren Sie das Mangú mit dem gebratenen Käse, der Salami, der Avocado , den Spiegeleiern und belegen es mit den Zwiebeln .

## Nachspeise – Flan de Huevo

- Zuerst wird das Karamell zubereitet.
- Bei mittlerer Hitze Wasser und Zucker in eine Pfanne geben. Den Inhalt nicht umrühren bis der Zucker anfängt Farbe anzunehmen und dicker wird. Jetzt mit einem Holzkochlöffel umrühren, vom Herd nehmen und solange rühren bis es honigfarben ist. Danach etwas Zitrone hinzufügen, damit es nicht so schnell aushärtet. Mit dem fertigen Karamell den Boden der Schüssel bedecken in der der Flan zubereitet wird.
- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Dann die Zutaten für den Flan: 6 Eigelb, 3 ganze Eier, den Zucker und die Milch vermengen bis eine schöne Creme und etwas Schaum entsteht. Die Masse in die Schüssel mit dem Karamell füllen, mit Alufolie abdecken und in eine mit warmen Wasser gefüllte Auflaufform, stellen. Bei 200 °C ca. 50-60 Minuten in den Ofen stellen. Nach ca. 50 Minuten die Alufolie entfernen, damit der Flan etwas Farbe bekommt.
- Danach mit einem Löffel testen, ob die Masse bereits steif ist, dann ist der Flan fertig. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und den Flan auf einen passenden Teller stürzen.

MAISTÖRTCHEN MIT KÄSE



FLAN DE HUEVO

