

## Eating in Valencia Stadt

## Eating in Valencia Stadt

### Durchschnitt:

No votes yet



Others

Close



Die valencianische Gastronomie basiert auf den natürlichen Produkten der

bekanntem mediterranen Küche, einer gesunden Küche mit einfacher Zubereitung. Die Huerta genannten Anbaugelände und das Meer sind die Hauptlieferanten der Zutaten für die valencianischen Rezepte, allen voran natürlich die Paella -mit Fleisch, Meeresfrüchten oder beidem-, der Star unter den Gerichten. Reis ist eine wichtige Zutat für die meisten typischen Gerichte und wird für die verschiedensten Reisspezialitäten wie "arroz al horno", "arroz a banda", der mit Fisch zubereitet wird, sowie "arroz negro" mit Kalmartinte verwendet. Fisch wiederum ist die Hauptzutat bei typischen Gerichten wie "all i pebre", einem Eintopf mit Aal, Knoblauch und Paprika oder die "fideuà", einem Pfannengericht aus Nudeln, Fischsud und Meeresfrüchten.

Valencia bietet zudem ein reichhaltiges Angebot an Süßspeisen aus Cerealien und Trockenfrüchten, die an das arabische Erbe erinnern. Darunter fallen "rosegons", "arrop i talladetes" sowie Plätzchen aus Süßkartoffeln und Kürbiskonfitüre in der Weihnachtszeit. Bei den Getränken sind die Weine mit eigener Herkunftsbezeichnung "denominación de origen" erwähnenswert, deren Beschaffenheit und Bouquet weit über die Grenzen hinaus berühmt sind. Das Glas lässt sich auch gut mit "agua de Valencia" füllen, einer Mischung aus Orangensaft und Cava, die die valencianischen Spezialitäten perfekt abrundet.

### Bewerten und teilen

### Durchschnitt:

No votes yet



## Others

[Close](#)

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.