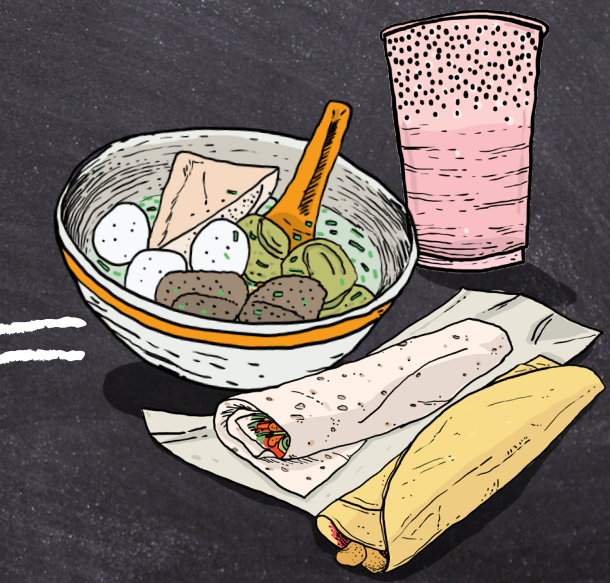
TABA-j

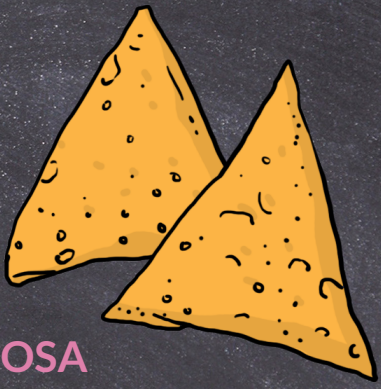


CHILLI BITES

Unter den Top 10 des mauritischen Streetfoods sind Chili Bites oder Gato Pima, der lokale Name, eine knusprige Kugel aus Kichererbsen, Koriander und Gewürzen. Probieren Sie sie zum Frühstück oder in einem Butterbaguette oder Brötchen zur Mittagszeit und zu einem Drink am Abend.

ROTI / DHOLL PURI

Rotis sind mauritische Pfannkuchen indischer Herkunft aus Weizenmehl. Dholl Puri ist ein flacher indischer Wrap, der mit gelben Erbsen gefüllt ist. Gefüllt mit Ackerbohnen-Curry, Tomaten-Rougaille oder Koriander-Chutney und Chilis sind sie einfach nur lecker!



SAMOSA

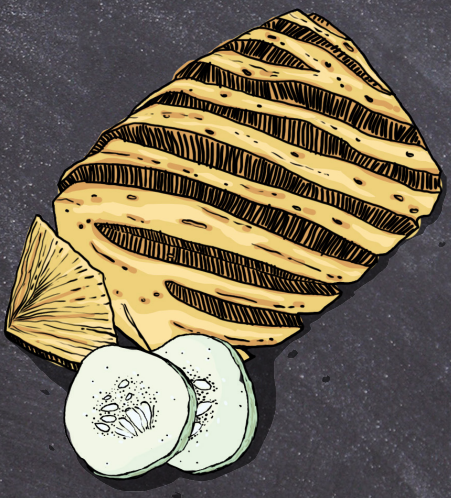
Samosa ist ein indischer bzw. pakistanischer dreieckiger Krapfen, der in Teig gewickelt und mit Gemüse, Gewürzen, Hühnchen, Käse oder Fleisch gefüllt ist. Mit der Ankunft der Arbeiter im 19. Jahrhundert tauchten sie in unseren Kochtöpfen auf. Serviert mit einem köstlichen Chutney, sind sie eine der beliebtesten Snacks bei mauritischen Familien.

NUDELN

Mines oder Nudeln, eine chinesische Spezialität, gehören zu den Lieblingsspeisen der Mauritianer. Überall auf den Straßen oder in den Restaurants zu finden, sind sie schnell und einfach zubereitet und trotzdem sehr lecker. Sie werden mit Hackfleisch, Hähnchensauté und für die Wagemutigeren mit einer „Lachs"-Rougaille serviert, die in Wirklichkeit Heringe aus der Dose sind!

DUMPLINGS

Dumplings oder Boulettes sind ein Muss der mauritischen Streetfood-Kultur! Chinesischer Herkunft, lieben alle Mauritier sie. Sao Mai, gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Fisch, Chayote-Kürbis oder Teokon (Tofu) werden in einer köstlichen heißen Brühe mit Schnittlauchgeschmack serviert.



EINGELEGTES GEMÜSE

Eine bunte kulinarische Spezialität vom subasiatischen Kontinent! Blanchiertes geschnittenes Gemüse oder Obst in einer mit Kurkuma, Knoblauch und Ingwer aromatisierten Salzlake.

ALOUDA

Das berühmte Getränk, das auf den Märkten und in den Straßen von Mauritius verkauft wird. Zubereitet mit Milch, Basilikumsamen „Tukmaria“ und Agar-Agar mit Mandel-, Vanille- oder Rosensirup.