



www.segoviaturismo.es
921 466 070



www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30



SEGOVIA

turismo gastronómico

COCINA TRADICIONAL · ALIMENTOS DE SEGOVIA · NUEVA COCINA · RECETAS



SEGOVIA

kulinarisch reisen

Segovianische Küche	[2]
Segovianische Lebensmittel	[3]
Wurst, Käse und Fleisch, Nachtische und Süßigkeiten	[4]
Getränke	[5]
Gastronomische Wochen	[6]
Traditionelle Küche	[6]
Rezepte	[7]
Kastilische Brotsuppe – Riesenbohnen aus La Granja	[7]
Knusper-Pudding – Gegrilltes Milchferkel	[8]



Die herbstlichen Jagdgerichte werden sehr geschätzt.

Romanik, Gotik, Königliche Garten- und Schlossanlagen, der Aquädukt, der Alcázar, die Stadtarchitektur... und ein Platz an einem guten Tisch, um die segovianische Küche zu genießen.

Segovianische Küche

Balanceakt zwischen Tradition und moderner Gastronomie

Die segovianische Küche ist in ganz Spanien bekannt und wird besonders wegen der hohen Qualität der verwendeten Fleischtypen und der Gemüse- bzw. Hülsenfrüchtearten geschätzt. Doch auch die segovianischen Köche, einige zählen zu den angesehensten Spaniens, haben großen Anteil am Erfolg der hiesigen Küche.

So wurden Gaststätten und Restaurants im Lauf der Geschichte zu Treffpunkten für Intellektuelle, Künstler, Politiker und Sportler, die oft aus Madrid und anderen Landesteilen anreisen um in gemütlicher Atmosphäre und wunderschöner Umgebung zu speisen. Für die segovianischen Köche eine Herausforderung, da sie den Wünschen und Gewohnheiten der auswärtigen Gäste entgegenkommen mussten, ohne die Essenz traditioneller Kochkunst zu verlieren - eine Bereicherung für die segovianische Küche.

Heutzutage bietet die Provinz Segovia dem Reisenden eine Küche, die hiesige Qualitätsprodukte von ganz traditionell bis Nouvelle Cuisine zubereitet.



Gemüse, Käse, Wurst, Süßes,
Wein...

Segovianische Lebensmittel

Grundnahrungsmittel mit Qualität

In der Umgebung von Cuéllar werden besonders Lauch, Möhren, Knoblauch und Chicorée angebaut. In den ausgedehnten Waldgebieten der Provinz werden zahlreiche Speisepilze gefunden, die das kulinarische Angebot jeden Herbst bereichern.

In den Bergbächen bei Navafría und Valsaín leben Forellen, die allerdings die wachsende Nachfrage nach Naturfisch nicht mehr befriedigen können, so dass meist Zuchtforellen angeboten werden. Ansonsten stehen keine heimischen Fischarten auf den Speisekarten, jedoch werden Seehecht, Seezunge, Steinbutt, Schwertfisch und andere Fischarten wie auch Meeresfrüchte täglich frisch angeliefert. So gibt es in Stadt und Provinz auch auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisierte Restaurants. Besonders bekannt und beliebt sind im Holzfeuerofen gebackene Lämmer und Milchferkel. Besonders die Schafzucht hat eine jahrhundertelange Geschichte, nicht nur wegen der landschaftlichen und klimatischen Bedingungen der Provinz, sondern auch aufgrund der historischen Entwicklung im Hochmittelalter wurde sie damals zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor. Außerdem werden Rind-, Kalb- und Ochsenfleisch von hervorragender Qualität in Stadt und Provinz angeboten.

Ergänzt wird das bisher beschriebene Speiseangebot durch Wild und Geflügel wie Hasen, Kaninchen, Rebhühner, Tauben, Wildschwein... Inzwischen findet auch die artgerechte Tierhaltung weiter Verbreitung und zahlreiche Restaurants haben „Pollo de corral“ (freilaufende Hühner) auf ihrer Speisekarte.



Auch Eintöpfe nehmen traditionell einen wichtigen Platz in der segovianischen Küche ein. Besonders an kalten Tagen erfreuen sich die Riesenbohnen aus La Granja und Kichererbsen aus Valseca großer Beliebtheit.

Wurstwaren

Embutidos y jamones
GAMAR, S.L.
C/ Trescasas, 7
40360 Cantimpalos
Tels. 921 496 378
921 496 071

La Venta Tabanera
Ctra. C.L. 601 Km 86,6
40291 Tabanera la Luenga,
Tel. 921 561 912

Jamones Miguel y María, S.L.
C/ Comarcal 601 km 87
40291 Tabanera la Luenga
Tel. 921 561 916

Jamones Jaime Olmos, S.L.
Camino de las Aminas, s/n
40190 Bernuy de Porreros
Tel. 921 120 263

Kase

Aldeonte, S.C.
Camino de Boceguillas, s/n
40531 Aldeonte
Tel. 921 121 129

Fleisch

Naturbuey.
Ctra. Segovia, 31
40270 Carbonero el Mayor
Tel. 921 560 289
www.naturbuey.com

Einzigste Ochsenfarm Spaniens. Das Restaurant „Riscal“ in Carbonero el Mayor ist auf Ochsenfleisch spezialisiert und bereitet dieses auf Stein zu. Wegen der Schwierigkeit der Beschaffung dieses Fleisches hat es seine eigene Farm aufgebaut. Die Produkte dieser Ochsenfarm sind in ganz Spanien begehrt und die Ochsen werden auch nach Tabanera la Lengua gebracht, wo sie bis zu ihrem genau richtigen Fettgehalt gemästet werden.

Kontakt:
Jesús: 921 560 289



Wurstwaren

Cantimpalos ist der Hauptort für die Verarbeitung von Schweinefleisch. Von dort stammt eine nicht nur in Spanien beliebte Chorizowurst. Außerdem, und nicht nur in Cantimpalos, werden zahlreiche Fleischprodukte wie Blutwurst, Schinken, Lomo etc. zubereitet.



Nachtische und Süßigkeiten

Im Gegensatz zu den segovianischen Fleischprodukten sind die hier hergestellten Käsesorten relativ unbekannt. Allerdings ist dies nicht auf einen Mangel an Qualität zurückzuführen, sondern liegt wahrscheinlich eher an spanischen Essgewohnheiten. Wie dem auch sei, in Segovia werden durchaus gute, milde wie auch herbe Käsesorten aus Schafs- und Kuhmilch hergestellt.

Der bekannteste segovianische Nachtisch ist der „Ponche Segoviano“ (ein typisch segovianischer Kuchen), der in fast allen Restaurants auf den Karten zu finden ist. Außerdem sind alle Gebäcke, wie z.B. Kringel und Kranzkuchen empfehlenswert.

Zum Spätsommer hin werden in der Umgebung Segovias Brombeeren und Himbeeren gepflückt und zum Dessert aufgetischt.

Mit Ei, Mehl, Zucker, Anis, Öl und Anislikör werden die traditionellen „Florones“ zubereitet, ein typischer Nachtisch der segovianischen Provinz.



Bodegas

Tinto Valviña

Bodegas Hermanos
Blanco
Persona de contacto:
Juan Antonio
Ctra. de Aranda, km 0,6
40314 Valtiendas
Tels. 921 527 226
696 042 484

Ribera del Duratón

Persona de contacto:
Natalia /Sofia
Ctra. de Valtiendas a
Aranda, s/n
40314 Valtiendas
Tels. 921 527 285
913 110 500

Tinto Redreja

Persona de contacto:
Lorena
C/ Las Bodegas, s/n
40314 Valtiendas
Segovia
Tels. 649 780 017
921 527 486

Viñedos de Nieva

Persona de contacto:
Juan Miguel
C/ Camino Real, s/n
40447 Nieva
Tel. 921 594 628

Bodegas Zarraguilla

Persona de contacto:
Eduardo
C/ Iglesias, 14
40237 Sacramenia
Tels. 921 527 126
678 610 090
Además se puede visitar
a un maestro hornero
quien con adobes
realizará un típico horno
de asar segoviano.

Bodegas Agejas (El Portillejo)

Persona de contacto:
Julián
Camino el Pavillo, s/n
49392 Cabañas de
Polendos
Tels. 921 120 008
649 098 822

Castillo de Fuentidueña

Bodegas Fernando
Pertierra.
C/ Coches, 19
4002 Segovia
Tel. 921 422 597

Getränke

Weine

Außer den erstklassigen Ribera del Duero-Weinen werden auch zunehmend segovianische Weine getrunken, deren Qualitätsniveau in den letzten Jahren stark verbessert wurde: Weißweine aus Nieva und Santiuste de San Juan Bautista, Rotweine aus Valtiendas, dem Duratón-Gebiet, aus Sacramenia, Polendos usw.

Hochprozentige Getränke

Seit über hundert Jahren wird in Segovia der emblematische Anisschnaps La Castellana gebrannt, während im nahegelegenen Palazuelos die etwas jüngere Brennerei DYC ihren Whiskey herstellt.

Wasser

Aus den Berghängen des Guadarrama-Gebirges sprudelt das Bezoya genannte Mineralwasser.



Restaurante La Venta Vieja

Ortigosa del Monte. Tel. 921 489 061
"Fiestas Gastronómicas de la Matanza". De enero a abril.

Semana de Cocina Segoviana

Marzo y abril. Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros. AISH. Tel. 921 433 031

Restaurante Di-Vino

Segovia. Tel. 921 461 650.
"Jornadas sorbe las Legumbres". Febrero.
"Jornadas sobre el Cerdo Ibérico". Marzo - abril.

Restaurante El Portón de Javier

Marugán. Tel. 921 196 141.
"Jornadas gastronómicas del Ciervo de Marugán y el arroz". Las dos semanas siguientes a Semana Santa.

Feria del Chorizo de Cantimpalos

Ayuntamiento. Tel. 921 496 009. Abril - Mayo.

Certamen de Exaltación del Garbanzo.

Valseca. Tel. Ayto. 921 493 155. Mayo.

Restaurante Los Chicos

Villacastín. Tel. 921 198 254
"Jornadas sobre Productos de Calidad con Denominación de Origen". Mayo.

Concurso de Tapas

Segovia. Decalles Área Comercial de Segovia.
Tel. 921 441 336. Junio.

Restaurante Venta Magullo

La Lastrilla. Tel. 921 435 011
"Fiesta de la Siega y de la Trilla". Julio.

Restaurante El Rancho de la Aldegüela

Torrecaballeros. Tel. 921 401 060. "Muestra de cocina y cultura de diversos países". Agosto.

La Gran Judiada

San Ildefonso. Tel. Ayto. 921 470 018. Agosto

Restaurante Venta Magullo

"Festival de Cocina Joven". Octubre

Restaurante La Matita

Collado Hermoso. Tel. 921 403 077.
"Jornadas de Caza". Octubre - noviembre.

Restaurante Venta Magullo

La Lastrilla. Tel. 921 435 011
"Fiesta Gastronómica de la Matanza del Cerdo".
Fines de semana de noviembre a marzo.

Restaurante El Portón de Javier

"Buscasetas". Noviembre.

Restaurante La Parrilla de Tejadilla

Segovia. Tel. 921 434 323. "Jornadas de Bacalao y Carne de Buey". Noviembre.



Traditionelle Küche

Die Braten von Segovia

Wie allgemein bekannt ist, sind das Milchferkel und der Lammbraten die „Stars“ der segovianischen Gastronomie. Ersteres gibt es vor allem in der Hauptstadt selbst, während das Zweite eher in den Öfen der Provinzstädtchen bevorzugt zubereitet wird - vor allem entlang der allgemein als „Lammroute“ bekannten Gegend am Fuße des Guadarrama-Gebirges im Nordosten. Der Lammbraten ist die Spezialität von Orten wie Torrecaballeros, Sotosalbos, Pedraza de la Sierra, Riaza sowie Sepúlveda und die Gegend der Schluchten des Flusses Duratón, den Veteranen unter ihnen. Viele Restaurants, die segovianisches Lamm zubereiten, sind Mitglieder des Vereins der Milchlamm-Restaurants von Kastilien und León. Dank der Initiative von Viehzüchtern, Restaurantbesitzern und Händlern trägt das Milchferkel die Garantiemarke „Segovianisches Milchferkel“ („Cochinillo de Segovia), eine Marke, die eine Qualitätskontrolle jedes einzelnen aller notwendigen Prozesse sichert, damit dieses schmackhafte Gericht im besten Zustand auf den Tisch kommt.

Alle wollen für ihren Kunden beste Qualitätsprodukte anbieten und garantieren.

REZEPTE

Kastilische Brotsuppe aus dem 15. Jahrhundert

Zutaten

- 100 gr. Öl oder Schweinefett
- 100 gr. magere Schinkenwürfel
- 150 gr. Brot vom Vortag, in Scheiben geschnitten (falls möglich Holzofenbrot)
- ein Löffel süßen gemahlenden Paprika
- drei Knoblauchzehen
- sechs pochierte Eier
- ein Liter Brühe oder Wasser
- Kümmel (*)

Zubereitung

In einer Pfanne wird das Öl oder Fett geschmolzen und der Knoblauch hineingegeben. Sobald er eine leicht goldene Farbe angenommen hat, werden der Schinken und die Brotscheiben hinzugefügt. Diese werden einige Minuten gebraten und der Paprika dazugegeben. Wenn die Brotscheiben angebräunt sind, wird die Brühe oder Wasser zugefügt; dann wird die Suppe gesalzen und in Tonschalen verteilt. Die Eier werden drei Minuten im Ofen pochiert. Sehr heiß servieren.

* Wem der Geschmack von Kümmel gefällt, fügt diesen hinzu, sobald die Suppe anfängt zu kochen.



Riesenbohnen aus La Granja

Zutaten

- 500 gr. Riesenbohnen aus La Granja
- 1 Schweineohr
- 2 frische Schweinehaxen
- 250 gr. Chorizo (spanische Paprikawurst)
- 250 gr. Schweinebauch
- Schweinebauch
- 1 Zwiebel
- Lorbeerblätter
- Knoblauch (3 - 4 Zehen)
- Öl
- Petersilie
- Mehl (ein Löffel)

Zubereitung

Es ist wichtig, die Bohnen einen Tag vorher in Wasser einweichen zu lassen.

Die eingeweichten Bohnen werden abgetropft und in einem geschlossenen Topf mit kaltem Wasser erhitzt.

Man fügt ein Lorbeerblatt hinzu und lässt sie kochen. Dann wird ein wenig kaltes Wasser hinzugegeben, und wenn das Wasser wieder aufkocht, das Schweineohr, das Fleisch und der Chorizo beigelegt.

Man bedeckt den Topf und lässt alles bei milder Hitze drei Stunden lang kochen, bis die Bohnen schön weich sind, aber sich nicht auflösen.

Währenddessen schält man die Zwiebel und schneidet sie in feine Würfel. Dann wird sie bei milder Hitze angebraten, bis sie weich und durchsichtig ist. Danach zerstoßt man mit einem Mörser den Knoblauch, die Petersilie und ein wenig Salz und stellt die Mischung zur Seite.

Zu den gebratenen Zwiebeln gibt man das Mehl und gemahlenden süßen Paprika und rührt alles gut um. Später wird diese Mischung und der zerstoßene Knoblauch den Bohnen zugefügt.

Man lässt die Bohnen weitere 15 min. bei milder Hitze kochen und salzt, falls nötig, nach.

Falls wir das Fleisch im Ganzen gekocht haben, nimmt man dieses aus dem Topf (Schweineohr, Chorizo...) und schneidet es in gleichmäßige Stücke, die dann wieder zum Gericht hinzugegeben werden.



Knusper-Pudding

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 40 gr. Zucker
- 50 gr. Mehl
- 30 gr. Butter
- 4 Eigelb
- 1 Stange Zimt
- Eier und Milch zum Panieren
- Olivenöl zum Frittieren
- Zucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Milch bei starker Hitze zum Kochen bringen und die Hälfte des Zuckers und die Zimtstange hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen, die Zimtstange herausnehmen und abkühlen lassen.

In einer Schale das Eigelb, den restlichen Zucker und das Mehl etwa drei Minuten mit dem Schneebesen verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die lauwarme Milch hinzufügen, gut verrühren und bei milder Hitze 35-40 Minuten kochen. Ab und zu umrühren, damit die Masse nicht anbrennt.

Die Mischung muss solange gekocht werden, bis sie dickflüssig ist, falls nötig einige Minuten länger. So vermeidet man, dass die Masse rissig wird und nach Mehl schmeckt.

Man gießt die Masse dann in eine flache Schüssel, die vorher mit Butter bestrichen wurde. Die Creme sollte 1 bis 2 cm dick sein. Man bedeckt sie mit einem feuchten Tuch und lässt sie bei Zimmertemperatur abkühlen, bis sie fest wird. Sobald die Creme kalt ist, hat sie sich in eine kompakte und gallertartige Masse verwandelt. Mit einem Messer wird sie in beliebig große Portionen zerschnitten. Dann werden diese Portionen in den mit dem Mehl verrührten Eiern paniert und in reichlich heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite eine Minute lang frittiert..



Cochinillo (Gegrilltes) Milchferkel

Zubereitung

Es wird ein gutes Milchferkel ausgewählt, das nicht älter als drei Wochen sein sollte und ungefähr vier Kilo wiegt. Wir bereiten den Braten mit einem einfachen Rezept, allerdings mit großer Sensibilität sowohl in der Küche als auch bei der Präsentation bei Tisch.

Das Milchferkel wird ausgenommen, gereinigt und unter einem Strahl kalten Wassers solange ausgespült, bis es außen und innen vollständig weiß ist. Sodann wird es auf eine Unterlage gelegt und vorsichtig geöffnet, ohne die Haut zu beschädigen. In einen Schmortopf oder Grill wird ein kleines Brett gelegt. Darauf wird das Milchferkel mit der Rückseite nach unten gelegt. Es wird ein wenig Wasser hinzugefügt, innen gesalzen und in den Ofen geschoben. Die Hitze des Ofens sollte 200 Grad betragen, wenn wir das Milchferkel einschieben. Nach zwei Stunden wird es herausgeholt und wiederum Wasser hinzugegeben (das verdunstet) und wenn es Farbe angenommen hat, umgedreht. Jetzt befindet sich der Rücken oben und dessen Haut wird vorsichtig angepickt und mit Olivenöl bestrichen. Dann wird es nochmals etwa eine Stunde in den Ofen gegeben. In der letzten halben Stunden wird darauf geachtet, falls notwendig Ohren oder Pfoten vor exzessiver Hitze zu schützen... Wenn die Haut eine goldene Farbe angenommen hat und knusprig ist, ist es genau richtig gegrillt. Es wird endgültig aus dem Ofen geholt und serviert.

Servieren und zerteilen: nach historischer Tradition wird das segovianische Milchferkel als Ganzes bei Tisch präsentiert, so wie es aus dem Ofen kommt. Es wird mit einem Teller vor den Augen der Gäste zerteilt. Dieses Ritual soll seine auf den Punkt genaue Garung und Zartheit demonstrieren. Der Bratensaft oder die Soße wird gesalzen, gefettet und in einer Soßenschüssel aus Keramik separat und heiß serviert.

Es ist allgemein üblich, das Milchferkel mit einem Tellerrand zu zerteilen; der Teller wird danach zum ungläubigen Erstaunen der Gäste in die Luft geworfen. Dies alles um zu zeigen, dass das Milchferkel auf den Punkt genau gar ist.

Edita:
Patronato Provincial de Turismo de Segovia

Textos:
Pablo Martín Cantalejo

Diseño y maquetación:
Agenda Comunicación, S.L.

Fotografía:
Portada: Rte. José María
Pág. 2 Rte. La Concepción
Pág. 3 sup. UPD. / Inferior UPD
Pág. 4 sup. UPD / izq. UPD / inferior Rte. José María
Pág. 5 Rte. La Concepción
Pág. 6 UPD

Recetas: Pág. 7 Archivo Caja Segovia, Rte. José María, Agenda Comunicación, Marca de Garantía Cochinillo de Segovia

Depósito Legal:
SG 177 / 2005
Reedición Noviembre 2006

© Plano de Segovia, Diputación Provincial de Segovia

© De los textos y fotografías sus autores

Reservado todos los derechos. Prohibida la reproducción total o parcial de la obra, sin autorización expresa de los titulares.

NUESTRAS PUBLICACIONES:

Turismo de Eventos
Turismo Familiar
Turismo Gastronómico
Turismo Monumental
Turismo para Todos
Turismo Religioso
Turismo Reuniones
Turismo Rural
Turismo Segovia

OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA CAPITAL

- Patronato Provincial de Turismo
Plaza Mayor, 6 - 40001 Segovia
Tfno.: 921 466 070 / Fax: 921 460 492
www.segoviaturismo.es
info@segoviaturismo.es

- Oficina de Turismo
Plaza Mayor, 10 - 40001 Segovia
Tfno.: 921 460 334 / Fax: 921 460 330
www.turismocastillayleon.com
oficinadeturismodesegovia@jcyL.es

- Centro de Recepción de Visitantes
Azoguejo, 1 - 40001 Segovia
Tfnos.: 921 466 720 / 21 / 22
Fax: 921 466 724
info@turismosegovia.com
www.turismosegovia.com
www.reservasdesegovia.com

PROVINCIA

- Ayllón
Palacio de Contreras
40520 Ayllón
Tfnos.: 921 553 000 / 660 881 702
www.ayllon.es
ayuntamiento@ayllon.es

- Cabañas de Polendos
Tfno.: 921 497 130

- Chañe
Plaza Mayor, 1
40216 Chañe
Tfno.: 921 155 001 / Fax: 921 155 162
aytochal@terra.es

- Cuéllar
Plaza del Castillo
40200 Cuéllar
Tfnos.: 921 142 203 / 921 140 014
Fax: 921 142 076
www.aytocuellar.es
aytocuellar@aytocuellar.es

- El Espinar
Plaza de la Constitución, 1
40400 El Espinar
Tfno.: 921 181 342 / Fax: 921 182 316
www.elespinar.es
turismo@aytoelespinar.com

- La Granja de San Ildefonso
Paseo del Pocillo, s/n
40100 La Granja de San Ildefonso
Tfnos.: 921 470 018 / 676 457 395
ADLlagranja@jazzfree.com



- Maderuelo
Plaza Santa María, s/n
40554 Maderuelo
Tfno.: 921 556 089 / Fax: 921 556 122
www.maderuelo.com

- Navafría
Centro de Iniciativas Turísticas
Sierra de Pedraza
C/ Mayo, 19
40161 Navafría
Tfno.: 902 364 485 / Fax: 921 506 906
www.sierradepedraza.com
info@sierradepedraza.com

- Pedraza
C/ Real, 3
40172 Pedraza
Tfno.: 921 508 666 / Fax: 921 509 944
www.pedraza.info
pedrazaturismo@wanadoo.es

- Prádena
Avda. Virgen del Rosario, s/n
40165 Prádena
Tfno.: 921 507 077
www.pradena.org
pradenaturismo@terra.es

- Riaza
Plaza Mayor, 15
40500 Riaza
Tfno.: 921 550 430 / Fax: 921 551 032
www.aytoriaza.org
turismoriaza@aytoriaza.org

- Sepúlveda
Plaza del Trigo, 6
40300 Sepúlveda
Tfno.: 921 540 237 / Fax: 921 540 810
www.villadesepulveda.org