

**ERLEBE
DAS
BESONDERE**



**Kapitel 6
Korsische
Küche**

Korsische Küche

Schmackhaft, würzig und bodenständig

Ursprünglich war die korsische Küche eine Arme-Leute-Küche

■ Unsere Empfehlungen

- Canneloni au Brocciu
- Soupe Corse (kräftige Gemüsesuppe)
- Terrine de Sanglier (Wildschweinpastete)
- Stufatu (gekochtes Rind-, Kalbs- oder Lammragout mit Nudeln)
- Fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte (Austern, Goldbrasse, etc.)

■ Pace e Salute

- Pietra (Kastanienbier)
- Wein
- Cap Corse



Korsische Produkte

Ein perfektes Mitbringsel

- **Olivenöl**
- **Honig**
 - Aus den Blüten der Macchia, intensiv
- **Gewürze**
- **Käsereich**
 - Tomme, Brébis, Chèvre, Brocciu oder Casgiu Merzu
- **Wurstwaren**
 - Charcuterie Corse: Coppu, Lonza
- **Kastanien**
 - Als Kuchen, Bier, Marmelade
- **Marmelade**
- **Canistrelli**



rh**mberg**
Die Reisemaßschneiderei