

Das Magazin von **Eurowings**


WINGS

USA

Im Raketenauto durch
Utahs Salzwüste rasen
Racing Utah's salt lakes
in a DIY rocket car

ITALIEN

Traumhaus für 1 Euro
- was ist der Haken?
Buying a dream home
in Italy for just €1



Baden, chillen, grillen: Unser Sommer-Guide für Berlin

Summer in the city:
Our ultimate
Berlin guide

Präsentiert von

lyeka

Mit dieser tollen Wurst erobert ein Spitzenkoch Mallorca

Clever sausage: the chef turning traditional Mallorcan food gastro

Santi Taura ist ein legendärer Spitzenkoch auf Mallorca. Sein Lokal in der Nähe von Inca hatte die längste Warteliste für Reservierungen unter allen spanischen Restaurants. Am 15. Juli eröffnet er sein neues Restaurant *DINS* im Hotel *El Llorenç Parc de la Mar* in Palma. Dort verarbeitet er Inselklassiker wie *Sobrasada*-Wurst mit Trüffel und Fisch zu diesem modernen Gourmetgericht (Foto rechts). Also bald reservieren!

Santi Taura is a legend in the kitchen on Mallorca. His restaurant near the town of Inca has one of the longest waiting lists in Spain. On 15 July he opens his restaurant *DINS* in the luxury boutique hotel *El Llorenç Parc de la Mar* in Palma. There he will turn Mallorcan classics like *sobrasada*, red mullet and truffles into modern gourmet dishes (pictured) alongside Spanish favourites like *panades* pies. Make sure you reserve your table early!



Sobrasada

Eine Streichwurst aus Schweinefleisch und Gewürzen die mindestens 30 Tage lang reift. Lecker auf getoastetem Brot.

The pâté-like *sobrasada* sausage is composed of pork, bacon and spices cured for at least 30 days. Delicious on toasted bread.



Panades

Diese Teigtaschen werden mit Lammfleisch, Erbsen oder Thunfisch gefüllt und sind beliebte Snacks bei allen Mallorquinern.

Freshly baked *panades* are pies with molten-hot fillings of lamb and peas or tuna casing and pinched tops. Comfort food that's right all year round.



Ensaimada

Seit dem 17. Jahrhundert beginnen Mallorquiner den Tag mit Kaffee und diesen Blätterteigschnecken.

Locals pair their coffee with this traditional sugar-dusted pastry, similar to a croissant and made on the island since the 17th century.

DREI LECKERE KLASSIKER DER MALLORCA-KÜCHE CLASSIC MALLORCAN FOOD YOU HAVE TO TRY

Fotos: Santi Taura, Getty Images