

De:

Asunto: Ha o!!

Fecha: March 18, 2014 at 10:24 PM

Para:



Ha o Robert!

Ich wo te d r sagen, dass ch n Österre ch gewesen b n.

Se t 7 Jahren wohnt me ne Schwester n München und n 2010 fl ege ch nach Deutsch and, um s e zu besuchen. Ich b n dort e n Monat gewesen und w r s nd m t e nem Auto nach Österre ch (nur Innsbruck) gefahren.

In dem Weg habe ch d ese schöne A pen, über d e du spr chst, gesehen.

Ich habe Knöde auch prob ert. Das schmeckt sehr gut :)

In München, hat e ne österre che Freund n me ner Schwester m r das Rezept von Ka serschmarrn ge ernt. Es st d e e nz ge österre che Süßspe se, d e ch kenne. Und auch me ne eb ngs Süßspe se.

W e schön! Ich wäre g ück ch, wenn dort d e Süßspe sen auch d e Hauptspe se wären.

Aber n Peru d e Hauptspe se s nd me nstens sa z g.

Es g bt e n ges Essen w e z.B. "süß ges Hum ta" (ex st ert auch e ne sa z ge Vers on), aber "Hum ta" st w e e n Komp ement-Essen. Es g bt auch komb n erte Hauptspe se (d e M tte sa z g; und der Rest, süß) n peruan sche Küche. Besonders n "Ch fa".

Ch fa st e ne Type von Essen: E ne peruan sche-ch nes che Fus on. In "Ch fa" Restaurants, Rezept w e "Ch jau ka" gekocht werden.

"Ch jau ka" st Re se m t Huhn und Gemüsse. Es hat auch ch nes che Zw ebe und e ne Sauce, d e Soy Sauce, Ost on Sauce und Mens Sauce hat.

Ich sch cke d r m t, me ne "Ch jau ka".

Ich hoffe, ba d von d r hören.

V e e Grüße

Enviado de Samsung Mobile

