

Platz für Notizen

A vibrant, top-down photograph of various spices and ingredients on a rustic wooden surface. Visible items include a bowl of yellow lentils, a bowl of red peppercorns, a bowl of white hummus with olive oil and spices, a bowl of almonds, cinnamon sticks, and fresh herbs like parsley and rose petals. The overall aesthetic is warm and natural.

Syrische Küche miterleben

Rezeptesammlung
des syrischen Kochabends am 15. Mai in Ummendorf





Baba Ganoush

Zutaten für zehn Personen

- 6 Auberginen*
- 8 Knoblauchzehen*
- 2 ½ Tassen Joghurt*
- 1 Tasse Tahini*
- 1 Zitrone*
- 1 Esslöffel Salz*
- 1 große Tasse Olivenöl*

Arbeitsschritte

- 1.) Wir waschen die Auberginen, trocknen sie und entfernen dann den oberen grünen Teil. Wir machen in jedes Stück mehrere Löcher und legen es dann in den oberen Ofen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Wir lassen es etwa eine Stunde und 10 Minuten lang grillen und achten darauf, es jede Viertelstunde auf eine andere Seite zu wenden.
- 2.) Wir nehmen es aus dem Ofen, entfernen dann die schwarze Haut und extrahieren das Innere. Mit einem Stampfer das Innere der Aubergine zerdrücken, bis die Konsistenz glatter wird. (Wir brauchen die schwarze Schale nicht)
- 3.) Geben Sie das Auberginenpüree in eine Schüssel, geben Sie den Joghurt, dann das Thahini, dann die Zitrone, das Salz und dann den Knoblauch hinzu und rühren Sie alles gut um. Zum Schluss geben wir Olivenöl darüber und dekorieren es mit Petersilienblättern (falls vorhanden) und Granatapfelkernen.



Basbousa

- 2 Tassen Grieß*
- 1 Tasse Zucker*
- 2 Tassen Milch (oder Joghurt)*
- 1 Tasse Butter, geschmolzen*
- 1/2 Tasse Kokosnus raspel*
- 1 Ei*
- 2 Teelöffel Backpulver*
- 1 Teelöffel Vanillezucker*
- 4 Tassen flüssiger Zucker (Katar)*
- Mandelblättchen zum Garnieren*

Arbeitsschritte

- 1.) Grieß, Zucker, Kokosnuss, Backpulver und Vanille vermischen, Eier, Butter und Milch dazugeben und die Zutaten gut verrühren.
- 2.) Gießen Sie die Mischung in ein mit Butter gefettetes Blech, dekorieren Sie es mit Mandeln und stellen Sie es dann für eine halbe Stunde bei 220°C in den Ofen.
- 3.) Nehmen Sie es aus dem Ofen, schneiden Sie es nach dem Abkühlen auf, übergießen Sie es mit heißem Sirup und servieren Sie es nach dem Abkühlen

Zuckerflüssigkeit (Katar)

- Eine Tasse Wasser*
- Zwei Tassen Zucker*
- Eine Zitrone*

Arbeitsschritte

- 1.) Wir vermischen alle Zutaten 5 Minuten lang bei schwacher Hitze und lassen es 10 Minuten lang brennen



Tabouleh

Zutaten für zehn Personen

Ein Kilo Tomaten

8 Stängel Petersilie

2 frische Frühlingszwiebeln

10 Zweige frische Minze

Eine Tasse feiner Bulgur

Saft von 5 Zitronen

1½ Tassen Olivenöl

2 Esslöffel Granatapfelmelasse

Ein Teelöffel Paprikapulver

Ein Esslöffel Salz oder weniger, je nach Wunsch

Arbeitsschritte

Das Gemüse gut waschen, fein hacken, den Bulgur waschen, 10 Minuten mit Zitronensaft und Öl einweichen, dann erneut über das gehackte Gemüse gießen, den Rest der Granatapfelmelasse, Salz und Paprikapulver hinzufügen und alle Zutaten vermischen.



Gefüllte Weinblätter

1½ Kilogramm Weinblätter (gekocht und abgetropft)

6 Tassen Reis (gewaschen und eingeweicht).

Hackfleisch: 500 Gramm

1 kg Kartoffeln in Scheiben

6 Zitronen

Eine Knolle Knoblauch (gehackt)

1½ Esslöffel Gewürzmischung 7 Gewürze

Ein Teelöffel Kreuzkümmel

Ein Teelöffel Curcuma

Ein Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen

Salz nach Geschmack

1½ Esslöffel Pflanzenöl

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Butter

- 1.) Den Reis aus dem Wasser abgießen, zum Hackfleisch geben und mit einem Löffel Olivenöl, Pflanzenöl, Salz, Kreuzkümmel und einer Mischung aus Gewürzen, Knoblauch und schwarzem Pfeffer würzen.
- 2.) Füllen Sie die Weinblätter mit einem Teelöffel der Füllung, falten Sie das Blatt dann auf beiden Seiten und rollen Sie es fingerförmig ein.
- 3.) Die Butter in den Topf geben, dann die Kartoffelscheiben dazugeben und die Blätter und den Knoblauch kreisförmig anordnen.
- 4.) Tauchen Sie das Blatt in Wasser, geben Sie Salz und einen Löffel Olivenöl hinzu und drücken Sie es mit einem schweren Teller an, um zu verhindern, dass sich die Blätter öffnen.
- 5.) Stellen Sie den Topf auf den Herd und kochen Sie die Blätter eine Stunde lang bei schwacher Hitze. Dann den Zitronensaft hinzufügen und das Blatt eine weitere Stunde auf dem Herd kochen.

Molokhyia

- 1 Kilo getrocknete Molokhyia*
- 4 Hähnchenbrüste, gewürfelt*
- 6 Knoblauchzehen*
- 2 Tassen fein gehackter grüner Koriander*
- 2 Würfel Maggi-Hähnchen*
- 2 Esslöffel Butter*
- ½ Tasse Öl*
- 3 Tassen Wasser*
- 1 Teelöffel Salz*
- 1 Zitrone*

Arbeitsschritte

- 1.) Molokhyia vor dem Kochen in kaltem Wasser einweichen
- 2.) Geben Sie das Huhn und etwas Öl in einen Topf, zerdrücken Sie eine Knoblauchzehe und rühren Sie, bis das Huhn ohne Zugabe von Wasser gebräunt und gar ist.
- 3.) Wir waschen die Molokhiya mit kaltem Wasser, bis wir die klebrige Substanz entfernt haben
- 4.) Geben Sie einen Esslöffel Butter und etwas Öl in einen Topf, geben Sie dann die Molokhiya hinein und rühren Sie ständig um, bis die Farbe der Molokhiya dunkelgrün wird.
- 5.) Geben Sie das Huhn in den Topf und rühren Sie weiter
- 6.) Wasser hinzufügen und die Molokhiya bei schwacher Hitze köcheln lassen
- 7.) Nachdem die Molokhia gekocht ist, fügen Sie einen Maggi-Würfel hinzu
- 8.) Geben Sie die Butter und etwas Öl in eine Bratpfanne, zerdrücken Sie den restlichen Knoblauch, geben Sie ihn in die Bratpfanne, fügen Sie dann den Koriander und den Maggiwürfel hinzu und rühren Sie weiter.
- 9.) Geben Sie den Koriander in den Topf mit Molokhiya, dann das Salz und lassen Sie es kurz über aufkochen.
- 10.) Nachdem die Molokhiya gekocht ist, servieren Sie sie mit weißem Reis.
- 11.) Für diejenigen, die den sauren Geschmack mögen, kann Zitrone auf die Molokhiya gepresst werden



Syrischer Fadennudelnreis

Zutaten für 10 Personen

- 5 Tassen Basmatireis*
- 2 Tassen Fadennudeln*
- 5½ oder 6 Tassen Wasser*
- 1 Esslöffel Butter + Öl*
- 2 Esslöffel Salz*

Arbeitsschritte

- 1.) Den Reis gut waschen, bis das Wasser klar wird. Lassen Sie ihn 20 Minuten lang in lauwarmem Wasser.
- 2.) Butter und Öl in den Topf geben, die Fadennudeln hinzufügen und rühren, bis sie goldbraun werden
- 3.) Geben Sie die erforderliche Menge Wasser und Salz hinzu und lassen Sie es kochen. Den Reis durch ein Sieb passieren und zum Wasser geben
- 4.) Vorsichtig umrühren und zugedeckt bei starker Hitze 4 Minuten köcheln lassen. Dann reduzieren wir die Hitze auf mittlere Stufe, bis der Reis fast das gesamte Wasser aufnimmt.
- 5.) Vorsichtig umrühren und unter einem Deckel bei schwacher Hitze 8–10 Minuten köcheln lassen.