

Rezepte „syrische Gerichte“-2

für ca. 10 Personen von Katren Alolaime



BABA GHANOUSH - Auberginen Aufstrich

2 Auberginen werden rundherum mit einem Messer eingestochen; bei 180 bis 200°C bei Unterhitze im Backrohr so lange gegrillt und zwischendurch gewendet, bis sie braun und ganz schrumpelig sind (ca. 40 Min). Anschließend wird die Haut abgezogen, wir verwenden nur das Fruchtfleisch.

Ein Glas Wasser mit 1 TL Zitronensäure (Zitronensaft) vermengen, 5 EL Sesambrei hinzugeben, es soll eine Konsistenz wie eine Brennsuppe erreichen. 2 EL stichfestes Joghurt, 2 EL Granatapfel Sirup, 50g Humus aus der Dose, eine Prise Salz hinzugeben und kräftig stampfen.

Das Auberginenfleisch kräftig zerdrücken und mit der Humusmasse vermengen. Am Teller drapieren und mit gehackter Petersilie und etwas Granatapfelsirup verzieren.

MALUBE - „Gedrehter Topf“

Ein Hähnchen in zwei Hälften teilen. Eine kleingeschnittene Zwiebel und gehackter Knoblauch im Topf anschwitzen.

Das Hähnchen mit anbraten dann mit 3 Kardamomkapseln, 3 Zimtrinden, etwas Lorbeerblätter, Paprikapulver, Salz schwarzem Pfeffer und Curry würzen. Mit Wasser aufgießen und köcheln lassen.

Um das Hähnchenfleisch zarter zu bekommen, kann man es vorweg für 10 Minuten in eine Wasser-Essig-Mischung legen.

Das Hähnchen aus dem Topf nehmen und bei 200°C Oberhitze im Backrohr grillen.

Währenddessen 2 Auberginen leicht schälen und in ca. 1 cm dicke Räder schneiden. 4-5 Kartoffel schälen und auch in dünne Räder schneiden oder hobeln. 1 kg Basmatireis (syr. Sorte „Durra“- nicht ganz weiß aber auch nicht Wildreis) wird für eine halbe Stunde in Wasser eingeweicht. Zwischen durch immer wieder umgerührt und Wasser gewechselt.

Die Auberginen und die Kartoffelräder werden in heißem Öl leicht frittiert, nicht zu knusprig. Ein großer Topf wird mit Backpapier am Boden ausgelegt, die Ränder mit Butter bepinselt. Ganz unten kommt das gegrillte Hähnchen hinein (mit der Haut nach unten), darauf die Auberginen, dann die Kartoffel. Dazwischen ein paar Paprikastreifen und eine Tomate in Scheiben.





Der Reis kommt, wenn er ganz weiß gewaschen ist, als Abschluss darüber. Die Hühnerbrühe wird abgeseiht und darüber gegossen, so dass alles schön bedeckt ist.

Mit 1EL Salz nachwürzen, aufkochen lassen, dann zurück drehen und ca. 30Min. köcheln lassen.

Abschmecken, 1EL Butter untermischen, sowie 1EL Safran-Farbstoff.

Der Topf wird auf eine Vorlegeplatte gestürzt. Vorsicht sehr heiß und schwer!

Zur Dekoration noch gehackte Petersilie, Paprikastreifen und geröstete Mandeln darüber streuen.

TABULE - Salat

1/3 Glas Bulgur mit Wasser auffüllen und eine halbe Stunde quellen lassen. 2 Bund Petersilie fein hacken, 8 Tomaten in Würfel schneiden.

Alles zusammen in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Zitronensaft, etwas Granatapfelsirup und getrockneter Pfefferminze abschmecken.



FATAJE - Syrische „Buchteln“

Der Teig kann für unterschiedliche Gerichte verwendet werden.

2 Gläser Mehl, 2 Gläser lauwarmes Wasser, 1TL Salz, 2TL Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Pckg. Backpulver, 1 1/2 Pckg. Trockengerm werden vermengt und ca. 15Min. an einem warmen Ort zum aufgehen gestellt.

Wenn der Teig Blasen wirft wird weiter gemacht.

80g weiche Butter, 3 Becher Mehl werden dazu geknetet.

Es entsteht eine Art Buchtelteig.

2/3 Gläser Zucker werden mit gleich viel Wasser und einem Spritzer Rosenwasser, sowie einer Prise Zitronensäure aufgekocht.



Dattelmus mit gehackten Walnüssen vermengen, je 1TL hellen und dunklen Sesam sowie 1TL Butter dazu geben.

Den Teig in Marillengröße drehen und mit Dattelmus füllen.

Alternativ auch mit Schmelzkäse möglich (Kiri).

Die „Buchteln“ auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen und Sesam bestreuen. Nochmals 10Min. gehen lassen.

Dann für 15Min. ganz unten ins Backrohr stellen bei 180°C sowie 15Min. ganz oben auch bei 180°C.

GUTES GELINGEN BEIM NACHKOCHEN!

VEREIN "ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR"

Informationen & Programm auf www.ichundutreff.at