

# Rezepte „syrische Gerichte“

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

## FATAJR - Käseschiffchen

**Für den Teig:** 2 Gläser griffiges Mehl, 2 Gläser lauwarmes Wasser, 1 ½ Packungen Trockengerm, 2EL Zucker, 1KL Salz gut verrühren und ca. 15Min. rasten lassen.

Danach, wenn der Hefeteig gut aufgegangen ist, nochmals ca. 2 Gläser Mehl, 1Glas Öl unterkneten. Hier benötigen wir eine Konsistenz wie einen Pizzateig.

Gibt man noch Vanillezucker und Backpulver zum Teig hinzu kann man aus diesem kleine Buchteln formen und mit Schmelzkäse füllen. In einer Form gebacken wird es dann ein weiteres leckeres syrisches Rezept.

### **Käsefüllung:**

Eine große Dose Weißkäse aus Kuhmilch abseihen und abwaschen. Den Käse mit Schwarzkümmel, Sesam und einem verquirlten Ei für die Bindung in einer Schüssel verrühren. Wer mag kann auch noch Petersilie dazu geben.

Den Teig zum verarbeiten in „Knöpfe“ Mozzarellagröße formen und nochmals kurz aufgehen lassen.

Anschließend gut ausrollen und mit wenig Käsefülle belegen, am Rand einschlagen und an den Spitzen zu Schiffchen formen.

Im Backrohr ca. 10Min. bei 180°C goldbraun backen.



## SALAT

1 Eisbergsalat kleingeschnitten, 1 Gurke zum Teil geschält und in Würfel geschnitten, 4 Tomaten in Würfel geschnitten in eine Salatschüssel. Dressing bestehend aus Salz, Granatapfel Sirup, Zitronensaft und getrockneter Pfefferminze.

VEREIN „ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR“

Informationen & Programm auf [www.ichunddutreff.at](http://www.ichunddutreff.at)





## FATAJR - „Kichererbsensalat“

(gleiche Bezeichnung aber anderes Rezept)

4 Scheiben syrisches Fladenbrot in Stücke schneiden, diese in heißem Öl frittieren bis sie richtig knusprig braun sind.

½ Glas Sesampaste mit Zitronensäure/-saft, etwas Wasser, eine Prise Salz, 4EL Joghurt und 2 gepressten Knoblauchzehen verrühren.

1 kleine Dose Kichererbsen abseihen, diese in einem Topf kurz erwärmen.

Anschließend werden die Kichererbsen, das knusprige Fladenbrot und die Paste in eine Form geschichtet.

## HÜHNCHEN MIT CURRYREIS

Das Hühnchen halbieren und in heißem Öl anbraten, 1 klein geschnittene Zwiebel dazu mit anbraten. Würzen mit etwas Lorbeer, Nelken, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen gewürfelt, getrockneter Chili in Stücken, etwas Zimtrinde, Kurkumakapseln, 1 getrocknete Zitrone und einer Cabsa Gewürzmischung. Mit Wasser aufgießen und mindestens 2 Stunden köcheln lassen.

Das Huhn aus dem Topf nehmen und auf einem Backblech bei 240°C Oberhitze ins Backrohr schieben. Kann dort so ca. 30Min vor sich hin grillen bis es etwas knusprig ist.

1 Kilo Reis in einer Schüssel mit Wasser bedecken und ca. 30Min quellen lassen.

Anschließend den Reis in den Topf mit der Soße vom Huhn geben. So viel Wasser zugeben dass ein Esslöffel aufrecht darin stehen bleibt. Kurz aufkochen lassen, dann ziehen lassen bis der Reis durch ist. Zum Schluss noch Safranfarbstoff zugeben.

Inzwischen Öl erhitzen und 1 Packung Mandeln darin frittieren, 1EL Butter dazu und wieder heraus geben.

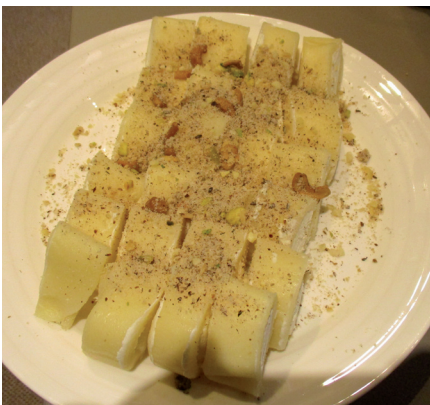
1 Packung Rosinen ganz kurz frittieren, auch heraus geben.

Den Reis mit den Mandeln und den Rosinen vermengen und auf einer Platte ausbreiten.

Das Hühnchen darauf legen und mit Petersilie, knusprigen Fladenbrot, Paprika etc. dekorieren.



## HALANA - Süßspeise



Eine Pfanne erhitzen, ½ Glas Zucker anschwitzen und mit ½ Glas Wasser aufgießen. So lange rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann 2 Mozzarella Käse in Mini Würfel schneiden und auch in die Pfanne dazu geben. Auflösen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Klarsichtfolie überziehen und mit Zuckerwasser und Rosenwasser beträufeln.

In die Pfanne kommen noch 10EL Weizengrieß und 2 gute Schuss Rosenwasser. Der fertige Teig hat die Konsistenz eines Brandteiges.

Den Teig auf die Folie geben und einklappen, sodass man ihn gut ausrollen kann. Danach gleich etwas einrollen und im Kühlschrank 3 Stunden durchziehen lassen.

Als Fülle verwenden wir nur 1 großen Becher aufgeschlagene Mascarpone. Von der Rolle kleine Stücke abschneiden mit Rosenwasser beträufeln und mit gehackten Nüssen (Pistazie, Haselnuss, Mandel) bestreuen.

## GUTES GELINGEN BEIM NACHKOCHEN!

VEREIN "ich&du - TREFFPUNKT FAMILIE & MEHR"

Informationen & Programm auf [www.ichunddutreff.at](http://www.ichunddutreff.at)