

**Orientalische Küche**  
**Danke, Ghasaq Al Edhari, für die tollen Rezepte!**

**Fattah**



1 Aubergine	In kleine Würfel schneiden und in reichlich Olivenöl braun anbraten; dann in eine Schüssel geben und mit
Granatapfelsirup	beträufeln
4 Fladenbrote	In Quadrate schneiden und braun anbraten
Pinienkerne oder Mandeln	Mandeln in Wasser kochen und dann schälen und in 2 Hälften teilen; dann braun rösten
1 Dose Kichererbsen	Leicht erwärmen
Frische Petersilie und Minze	hacken
Granatapfelkerne	Zum Dekorieren
Soße zubereiten:	
2 -3 EL Tahin (Sesampaste)	
1 Tasse Joghurt	
4 EL Zitronensaft	
2 Knoblauchzehen püriert	
etwas Olivenöl	
Salz und Pfeffer	Für die Soße alles miteinander verrühren; Wasser dazugeben, wenn sie zu dick ist;
Dann anrichten:	Nacheinander schichten: Brotstücke, Auberginen, Soße, Kichererbsen, Kräuter, Nüsse, Granatapfelkerne, etwas Sirup

# Birjani



Reis:	
2 Tassen Basmati Reis	Reis kochen:
Salz, 3 Kardamomkapseln, 3 Lorbeerblätter;	Reis in kaltem Wasser einweichen; inzwischen reichlich Wasser mit Gewürzen aufkochen; Reis kochen lassen, bis er körnig weich ist; dann abseihen und gut abtropfen lassen;
Butterschmalz	Butterschmalz gut erhitzen, dann Reis hinein und darin wenden;
6 Safranfäden	Safranfäden in wenig kaltem Wasser einweichen und alles zum Reis geben;
Inzwischen:	
3 Hähnchenschenkel	in Wasser einmal aufkochen, Schaum entfernen, bei niedriger Temperatur gar werden lassen; Fleisch in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen
Gemüse: z.B. Frühlingszwiebeln, Champignons, Erbsen, Karotten nach Geschmack	In kleine Stücke schneiden
Rosinen	In Wasser einweichen und dann in Butterschmalz anbraten, bis sie rund sind;
3 Eier	Kochen, schälen, in Scheiben schneiden
3 Kartoffeln	In kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden und in Butterschmalz anbraten, bis sie knusprig und weich sind;
2 EL Biryami Gewürz (oder Zimt) und Loomi Pulver (Loomikugeln vorher pulverisieren), Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer	Kartoffeln mit diesen Gewürzen würzen und beiseite stellen
1 Handvoll gestiftete oder grob gehackte Mandeln	In Pfanne braun werden lassen
<b>Zubereitung der Reispfanne:</b>	
Butterschmalz	In Pfanne erhitzen
Geschnittene Frühlingszwiebeln	Anbraten
Hähnchenfleisch	Dazugeben und weiterbraten
Gemüse	Dazugeben und weiterbraten
Gebratene Kartoffeln	Dazugeben und weiterbraten
Rosinen	Dazugeben und weiterbraten
Reis	Dazugeben und alles mischen
<b>Alles anrichten:</b>	
Reispfanne	Auf Platte anrichten
Frische Petersilie und frischer Koriander	Mit Kräutern, Eischeiben und Nüssen garnieren

## Frische scharfe Birjani-Soße (wird zum Reisgericht gegessen)

4 große Tomaten	Alle Zutaten in Mixer geben und grob zerkleinern; kaltstellen;
1-2 kleine scharfe grüne Paprika (je nach gewünschter Schärfe)	
Gem. Kreuzkümmel	
Saft von 1 Zitrone	
Salz, Pfeffer	
Etwas Olivenöl	

## Dattelkugeln



200 g große weiche Datteln	Entkernen
2 EL Butterschmalz	Erhitzen, Datteln in Pfanne geben und mit Glas zermusen
100 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)	Grob zerkleinern und mit
1 EL Zimt	
1 EL Kardamom	
1 Prise Salz	
3 EL Mehl	Alles mit Dattelmus mischen
Kugeln formen und in Sesam, Kokosflocken oder Kakaopulver wälzen	