

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
Zubereitung der Reispfanne:	
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
Alles anrichten:	
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	