



Syrische Küche

Vorspeise: Tabouleh

1,5 Bund Petersilie

500g Tomaten

½ Romana-Salat

Frühlingszwiebeln

Bulgur

Zitrone

Oliveöl

Minze



Die Petersilie sehr fein hacken und die Tomate in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel und Minze ebenfalls sehr klein hacken. Der Bulgur wird in einer Mischung aus Zitronensaft, Wasser, Öl und Salz zum quellen gebracht. Kurz vor dem Servieren wird der klein geschnittene Salat unter die Petersilie gemischt, der Bulgur daruntergehoben und mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abgeschmeckt.

Hauptgericht: Maqluba

500g Lammfleisch

300g Reis

500g Auberginen

500g Kartoffeln

1-2 Tomaten

Mandeln

Kardamom

Lorbeerblätter

Piment

Salz, Pfeffer

1 Flasche Rapsöl (o.Ä.)



Zum Beginn wird das Lammfleisch mit Cardamon, einigen Lorbeerblättern und Piment zum in einem Topf mit reichlich Wasser zum Kochen gebracht und darin gegart. Der Reis wird in eine Schüssel gefüllt, mit warmen Wasser und Salz bedeckt und einige Zeit ziehen gelassen. Die Aubergine wird längs in etwa 1cm dicke Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut, um ihr den Saft zu entziehen. Die Tomate wird in Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden geschält und ebenfalls längs in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Eine Pfanne mit reichlich Öl (ca. 1 Flasche) aufstellen und heiß werden lassen. Die Kartoffel- und Auberginenscheiben darin frittieren, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Nun einen mittelgroßen Topf zur Hand nehmen. Zuerst wird der Boden mit den Tomatenscheiben ausgelegt. Dann wird das gegarte Lammfleisch vorsichtig mit den Händen in ca. 3 cm große Würfel zerteilt und auf der Tomate verteilt. Anschließend wird das Lammfleisch mit der frittierten Aubergine bedeckt, bevor ebenfalls die Kartoffeln aufgeschichtet werden. Der zuvor eingeweichte Reis wird abgeschüttet und bildet die letzte Schicht. Nun 1-2 Tassen kochendes Wasser in den Topf geben, mit einem Deckel abdecken und bei mittlerer Hitze solange köcheln, bis der Reis gar ist. Das ganze nun vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Einen großen flachen Teller zur Hand nehmen, und den Topf stürzen. Das gestürzte Gericht mit in Öl gerösteten Mandeln servieren.



Nachspeise: Knafeh

½ Packung Engelshaar

1 l Milch

Speisestärke

250g Butterschmalz

Vanillezucker

Zucker

Pistazien



Das Engelshaar in kleine Stücke schneiden und mit etwa 250g geschmolzenem Butterschmalz verkneten, bis die Teigfäden an einander haften.

In der Zwischenzeit die Milch mit etwas Vanillezucker zum Kochen bringen. Unter stetigem rühren nach Gefühl Speisestärke hinzufügen, bis ein Pudding entsteht.

Eine Springform einfetten und mit etwa der Hälfte des Engelshaars belegen und gut andrücken. Nun wird der Pudding hinzugefügt und mit dem Rest des Engelshaars bedeckt.

Bei 200°C etwa 20-30 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen 1,5 Tassen Wasser mit einer Tasse Zucker aufkochen und etwa 10 Minuten einkochen lassen.

Nach dem Backen das Knafeh mit dem Zuckersirup übergießen und mit den gerösteten und gehackten Pistazien bestreuen.

Guten Appetit

