

Rezepte Kochkurs Morgenland

Auberginenauflauf

Aubergine in Scheiben schneiden und Salzen
Danach frittieren, mehrfach umdrehen

Aubergine in Auflaufform schichten

1 Lage Aubergine

1 Lage Tomate

Salz und Pfeffer

Danach in den Ofen, damit die Tomaten gebräunt werden

Danach Schafskäse drüberstreuen, Chili und Pinienkerne ergänzen und nochmal kurz in den Ofen

Joghurtdip

300 g Joghurt

2 EL Sesampaste

4 Knoblauchzehen

Saft von einer halben Zitrone

Olivenöl aus Marokko

Salz

Pfeffer

Kuchen

6 Eier

Weißweinessig (nur ein wenig / Spritzer)

1 Glas Zucker

1 Glas Öl

1 Glas Orangensaft

1 Packung Vanillezucker

1 Packung Backpulver

Mehl nach Gefühl (3-4 Gläser)

Orangeschalen

180 Grad ca. 30-40 Minuten

Sirup für Kuchen

1,5 Gläser Orangensaft

3 EL Zucker

Einkochen

Orangenquark

1 kg Sahnequark (40 % fett)

250 Gramm Joghurt (10% fett)

Agavendicksaft nach Gefühl für Geschmack

1,5 EL Orangenblütenwasser

Suppe

2 Zwiebeln klein hacken und in Öl glasig anbraten

Staudensellerie und Petersilie klein hacken und dazu anbraten

Kichererbsen (Dose) oder vorher vorkochen

2 große EL Tomatenmark und mit anbraten

Gewürze muss man an die Menge anpassen (hier sind die Gewürze für einen großen Topf)

1/2 EL Kurkuma

1/2 EL Ingwer (Pulver)

1 große EL Ras El Hanout
1 TL Pfeffer gemahlen
1 EL gemahlene Piment
1/2 EL Arabisches Sieben-Gewürz
1/2 EL Salz (je nach Gewürz)

Im Anschluss mit 3 Liter kochendem Wasser aufgießen und kochen lassen
Danach ca. 300 g Nudeln dazu geben und kochen lassen – ca. 10 Minuten
Am Schluss Koriander mit reinmachen

Tajine

Aprikosen, Pflaumen und gelbe Rosinen in Wasser einlegen, mit 6 EL Zucker und 1/2 EL Zimt vermengen und einkochen / reduzieren bis es zum Sirup wird

Hähnchen in Essig und Wasser ca. 5 Minuten drin lassen
Danach die Hähnchen rausnehmen und dann Zitronensaft drüber träufeln und abtropfen lassen in einem Sieb (kann auch über Nacht abtropfen)

5 große Gemüsezwiebeln klein schneiden und mit Öl anbraten
Hähnchen zu den Zwiebeln mischen
2 TL Pfeffer
1 EL Ingwerpulver
1 EL Kurkuma
1,5 EL Ras El Hanout
Salz nach Gefühl
1 Prise Safran
Und durchmischen
Und Wasser reinmachen
20 Minuten anbraten und danach Hähnchen rausnehmen und im Backofen anbraten in der Tajine ohne Deckel
In der Zeit die Soße mit Zwiebeln einkochen

Reis kochen

1kg Reis waschen und dann mit Wasser und Salz einlegen ca 15 Minuten
3 EL Olivenöl
2 El Butterschmalz pure Butter Ghee
250 g Reismudeln darin kurz anbraten
Reis dazu und ein wenig anbraten

Als Verhältnis: 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser
20 Minuten Reis kochen

Tabouleh

Klein geschnittene Tomaten
Petersilie
Bulgur mittlere - im lauwarmen Wasser einweichen lassen (ganz fein, kann man direkt reinmachen)
Zitronensaft
Olivenöl großzügig
Kreuzkümmel
Granatapfelsirup
Minze nicht ganz fein schneiden (ganz zum Schluss vorm Essen erst ergänzen)
Granatapfel zum dekorieren