

Türkische Kochrezepte

[aklava]
[Sade Lokum - Tuerkischer Honig]
[Bulgur Pilaf nach Art von Kavurma (*)]
[Spinat-Pilaw mit Lamm]
[Bulgursalat]
[Lahmacun (Tuerkische Pizza)]
[Tuerkische Schafskaese-Roellchen mit Bulgur und gruenen Bohnen]
[RAGOUT DES POPEN]
[Kagitta levrek, Seebarsch in Paeckchen]
[Pirinc Pilavi (einfach Reis auf tuerkische Art)]
[Kadinbudu Koefte (Frauenschenkel Frikadellen)]
[Kichererbsenpuree (Humus) - Tuerkei]
[Manti (tuerkische Tortellinis)]
[Strudelscheiben mit Kaese (Kol boeregi) - Tuerkei]
[Leber Albanische Art (Arnavut cigeri) - Tuerkei]
[Dolmas (Gefuellte Gemuese - hier Paprikaschoten)]
[Zucchini mit Hackfleisch (Etli kabak dolmasi) - Tuerkei]
[Okraschoten mit Lammfleisch (Kuzu etli bamya) - Tuerkei]
[Gefuellte Auberginen (Karniyarik) - Tuerkei]
[Hammel-Pilaw - Tuerkei]
[Rote Linsensuppe (Kirmizi mercimek corbasi) - Tuerkei]
[Tarhana-Suppe (Tarhana corbasi) - Tuerkei]
[Scharfe Hackfleischspiesse (Adana kebabi) - Tuerkei]
[Gekochte Weizengruetze (Bulgur pilavi) - Tuerkei]
[Fleischbaellchen in Zitronensauce (Terbiyeli koefte)]
[Spinat mit Hackfleisch und Joghurt (Krymali ispanak)]
[Die Suppe der Braut Ezo (Ezo gelin corbasi) - Tuerkei]
[Huhn auf Tscherkessen-Art (Cerkez tavugu) - Tuerkei]
[Gruene Bohnen in Olivenoel (Zeytinyagli taze fasulye)]
[Zuccinipuffer (Muecver) - Tuerkei]
[Almsuppe (Yayla corbasi) - Tuerkei]
[Frauenschenkel-Frikadellen (Kadinbudu koefte) - Tuerkei]
[Der Imam fiel in Ohnmacht (Imam bayildi) - Tuerkei]
[Quitten in Zuckersirup (Ayva tatlisi) - Tuerkei]
[Sauerkirschmarmelade (Visne receli) - Tuerkei]
[Gemuesetopf mit Huhn (Tavuk gueveci) - Tuerkei]
[Hirtensalat (Coban salatasi) - Tuerkei]
[Joghurt-Kaltschale (Cacik) - Tuerkei]
[Bohnensalat mit Sesamsauce (Taratorlu piyaz)]
[Kichererbsen mit Lamm (Etli nohut) - Tuerkei]
[Pikante Kaesecreme (Haydari) - Tuerkei]
[Puerierter Schafkaese]
[Hirsesalat mit Gemuese]
[Aubergine in Joghurt]
[Die Duefte des Orients - Tuerkische Vorspeisen]
[Ezme - Schwarzer Gemuesesalat]
[Spinat-Moehren-Salat]
[Hirnsalat (Beyin Salatasi)]
[Auberginen in Tomatensauce]
[Tuerkische Gewuerzaepfel an Joghurtsauce]

[Yogortlu Kebab - Lammfleischspiesse mit Joghurtsauce]
[Fladenbrot (Pide)]
[Baklava (Nuss-Honig-Schnitten)]
[Baklava mit Pistazien]
[Weisskrautrouladen mit pikanter Fuellung (lahana sarmasa)]
[Lahmacun (Hackfleischpizza)]
[Gebratener Spinat mit Rinderhack (Tavada Isapnakli Kiyma)]
[Yogurtlu kebab - Lammfleischspiesse mit Joghurtsauce]
[Dicke Bohnen in Olivenoel (Zeytinyagli bakla)]
[Simit - Sesamringe]
[Simit - Sesamringe (mit Hefe)]
[Kandil-Simidi (Kandil-Ringe mit Sesam)]
[Muecver (Zucchini-Reibekuchen)]
[Tuerkischer Salat]
[Kefal Firinda (Im Ofen gebackene Seearben)]
[Kiremitte luefer (*)]
[Gyros, Doner Kebab]
[Tavuk Goegsue Kazandibi, Huehnerbrustdessert]
[Visneli Ekmek Tatlisi, Dessert aus Brot und Schattenmorellen]
[Tscherkessisches Huhn]
[Gefuellte Zucchini (tuerkisch)]
[BEYAZ PEYNIRLI OMLET (PFANNKUCHEN MIT PAPRIKA U. SCHAFSKA)]
[Zucchini-puffer]
[Hummus mit Sesampaste]
[Kalbsfilet orientalisches]
[Seezunge in Folie mit frischen Kraeutern und Gemuesestuecken]
[Joghurt Tuerkische Art]
[Hazir Yufkadan 'Baklava' (Tuerkischer Nusskuchen)]
[Sade Lokum - Tuerkischer Honig]
[Im Roemertopf geschmorte Lammhaxen]
[Lahmacun (Tuerkische, orientalische Hackfleisch-Pizza)]
[Gefuellte Auberginen]
[Gebirgssuppe (Yayla Corbasi)]
[Imam Bayildi - Des Imam Gaumenfreude]
[Karisik Tursu, eingelegte Mischgemuese]
[Pazi Sarmasi, Sarma aus Mangoldblaettern]
[Icli koefte, Schwiegermutter Koefte]
[Scharfe Hackfleischspiesse (Adana Kebab)]
[Scharfer Tomatensalat (Antep Ezmesi)]
[Tuerkische Frikadellen (Koefte)]
[Tuerkische Pizza (Lahmacun)]
[Tuerkischer Lammtopf (Kuzu Gueveç)]
[Tuerkischer Spritzkuchen in Zuckersirup (Tulumba Tatlisi)]
[Zitronengriess mit Sirup (Revani)]
[Zucchini-Reibekuchen (Muecver)]
[Artischocken mit Saubohnen (Baklali Enginar)]
[Auberginen mit Lammfleisch (Islim Kebabi)]
[Fruehlingsfleisch (Marullu Et)]
[Gefuellte Feigen (Incir Tatlisi)]
[Joghurtdip mit Knoblauch (Cacik)]
[Kartoffel-Gemuese-Moussaka (Musakka)]

[Quitten in Zuckersirup (Ayva Tatlisi)]
[Rote Linsensuppe (Kirmizi Mercimek porbasi)]
[Tuerkische Gemuesesuppe (Sebze Çorbasi)]
[Boerek]
[Teigtaschen mit wuerzigem Doerrfleisch]
[Lammkebab mit Auberginen]
[Geduensteter Meerbarsch]
[Blumenkohl mit Walnuss-Sauce]
[Tuerkisches Mohngebaeck]
[Weizensalat auf tuerkische Art]
[Fava (aus getr. dicken Bohnen) - Fava (kuru ic bakladan)]
[Fava - Puerierte Puffbohnen]
[Menemen (Tuerkische Ruehreier)]
[Tuerkischer Lokma]
[Tulumba Tatlisi (Tuerkischer Spritzkuchen in Zuckersirup)]
[Yogurt Tatlisi (Tuerkischer Joghurt-Kuchen)]
[Zigaretten-Boerek (Sigara Boeregi)]
[Rote Linsensuppe (Kirmizi Mercimek porbasi)]

[Seitenanfang]

Baklava

Supplied by: Das t r kische Kochbuch Nevin Halici ISBN 3-89350-199-1 Erfasst: Viviane Kronshage

Categories: Desserts, Backen, Süß, Türkei

16 Portionen

Zutaten:

FUER DIE FUELLUNG

75 Gramm Walnußkerne, Pistazienkerne
oder Mandeln

1 Esslöffel Zucker; (1)

FUER DEN TEIG

125 Gramm weißes Hartweizenmehl
125 Gramm Mehl; mit einem knappen
gestrichenen

1 Teelöffel Backpulver; vermischt

1 Ei

150 Milliliter warmes Wasser (1)
1 Teelöffel Salz
100 Gramm Weizenstärke; (*)
250 Gramm Butter; zerlassen
1 klein Würfel trockenes Brot

FUER DEN SIRUP

375 Gramm Zucker; (2)
250 Milliliter Wasser (2)
1 Esslöffel Zitronensaft

AUSSERDEM

Eine Backform von etwa
25 cm Durchmesser

Zubereitungsanweisungen:

Eine Backform mit etwas zerlassener Butter einfetten. Für die Füllung die Walnüsse kleinhacken und mit dem Zucker (1) vermischen. Falls Sie Pistazien oder Mandeln verwenden, diese 1 Minute blanchieren, Häute entfernen, gut trocknen. Dann mahlen und mit dem Zucker (1) vermischen. Für den Teig die Mehlsorten in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Ei, Wasser (1) und Salz hineingeben. Das Mehl von der Seite her einarbeiten und alles gut zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett oder einer Marmorplatte 15-20 Minuten kneten, dabei mit den Handballen immer wieder nach außen drücken, um den Teig zu dehnen, und ihn dann wieder zusammenfallen. Wenn er an Ihren Händen klebt, lösen Sie ihn mit ein wenig Mehl, aber es ist besser, wenn Sie das vermeiden. Der Teig ist erst fertig, wenn Sie ihn an einem Ende hochheben können und er sich dehnt, ohne zu reißen. Teilen Sie ihn in 1/4 mehr Stücke als die oben angegebene Portionenzahl und lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde, besser aber 2-3 Stunden auf einem bemehlten Brett unter zwei feuchten Tüchern ruhen. Alle Teigstücke zu sehr dünnen Fladen ausrollen und diese von beiden Seiten mit Weizenstärke bestreuen. Überschüssige Weizenstärke mit einem Teigpinsel entfernen. Die Hälfte der Yufkas oder Blätterteigplatten in die Backform schichten, dabei jede Schicht mit sehr wenig zerlassener Butter bestreichen. Die Füllung auf dem Teig verteilen, dann mit den restlichen Yufka-Schichten bedecken und dabei wieder jede Schicht leicht einbuttern. Baklava mit einem scharfen Messer in

Quadrate oder Rauten schneiden, dabei nach jedem Schnitt die Messerklinge abwischen, damit sie nicht festklebt. Die restliche Butter und den Brotwürfel in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Wenn das Brot blaßgelb und hart wird (es soll nicht goldgelb werden), den Topf vom Feuer nehmen. Falls notwendig, Schaum abschöpfen und die Butter stehenlassen, bis sie sich abgesetzt hat. Dann die geklärte Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen und abwarten, bis sie soweit abgekühlt ist, daß man die Fingerspitze hineintauchen kann. Nun Baklava vorsichtig mit der Butter beträufeln, dabei keine trockenen Stellen übriglassen. Damit die Schichten die Butter aufnehmen können, Baklava 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann bei 200 °C (Gas Stufe 4) im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen. Kurz bevor die Backform aus dem Ofen genommen wird, den Sirup zubereiten. Zucker (2), Wasser (2) und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und rühren, bis der Zucker schmilzt. Wenn der Sirup zu kochen beginnt, Hitze verringern, 2 Minuten kochen lassen, dann vom Feuer nehmen. 5 Minuten stehenlassen. Baklava aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten stehenlassen, dann mit dem Sirup begießen, so daß die ganze Oberfläche bedeckt ist. Abkühlen lassen und Baklava in der Backform servieren. Anmerkung: Baklava ist vielleicht DAS nationale Dessert; es wird bei offiziellen Anlässen und allen möglichen Banketten und Partys serviert. (*) Weizenstärke wird allgemein zum Andicken verwendet; sie kann durch Maismehl oder Kartoffelmehl ersetzt werden.

[Seitenanfang]

Sade Lokum - Türkischer Honig

Supplied by: Das türkische Kochbuch Nevin Halici ISBN 3-89350-199-1 Erfasst: Viviane Kronshage

Categories: Süßspeise, Honig, Zucker, Reismehl, Türkei
1 ST CK

Zutaten:

REZEPT FÈR

1 1/2 Kilo (vielleicht etwas weniger)

ZUTATEN

1 Kilo Zucker
225 Gramm Reismehl (vorzugsweise der
Marke Corlu)
1200 Milliliter Wasser
1/4 Teelöffel Zitronensalzkristalle (keine
Klumpchen)
100 Gramm Puderzucker

AUSSERDEM

Eine quadratische Form von
25-30 cm und
Ein quadratisches Mull- oder
Nylontuch von 35 cm

Zubereitungsanweisungen:

Die Form mit Nylon oder Mull auslegen und dick mit der Hälfte des Reismehls einstäuben. Den Zucker, das restliche Reismehl und das Wasser in einen großen Kochtopf geben. Mit einem langstieligen Holzlöffel rühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Zitronensalz zugeben und weiter unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn die Mischung zu schäumen und zu steigen beginnt, die Hitze etwas verringern. Ständig rühren, bis die Mischung eine Konsistenz hat, um einen weichen Ball formen zu können (s. unten). Das Lokum kann gelegentlich spritzen, also tragen Sie ein Paar alte Handschuhe, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen. Um die Konsistenz zu prüfen, nimmt man den Topf vom Feuer und gibt etwas von der Mischung, die nicht mehr am Topf kleben sollte, in eine Schüssel mit Eiswasser. Die Mischung wird unter Wasser mit den Fingern zu einem Ball geformt und wieder aus dem Wasser genommen. Wenn das Bällchen elastisch ist und zwischen den Fingern flacher zu werden beginnt, ist das Lokum fertig. Lokum in die Form gießen und fest werden lassen. Auf einer Marmorplatte Puderzucker ausbreiten. Lokum auf ein Tablett stürzen. Das Tuch wegnehmen, Reismehl abbürsten und Lokum in den Puderzucker legen. Ein scharfes Messer in Puderzucker tauchen und das Lokum in Quadrate schneiden. Diese von allen Seiten in Puderzucker wenden und in einer Konfektbüchse aufbewahren. Infos und Varianten: Lokum zählt zu den populärsten türkischen Süßigkeiten. Außer einfachem Lokum, als Lati Lokum bekannt, gibt es noch viele andere Lokum-Arten, die nach ihrer Zubereitung oder ihren Zutaten benannt sind. Cifte Kavrulmu (zweimal gekochtes) Lokum und Findikl (Haselnuß-)Lokum sind nur zwei Beispiele

hierfür. Lokum mit Haselnüssen und Pistazienkernen wird zubereitet, indem man die Nüsse enthäutet und im Ofen 5-10 Minuten trocken röstet, ehe man sie an das gekochte Lokum gibt, wenn dieses gerade vom Feuer genommen wird. Sakizli (ein bißfestes Lokum) wird zubereitet, indem man ihm am Ende der Garzeit zerdrücktes Mastixharz beifügt. (Mastixharz ist das zähe Harz des Akazienbaumes. Es wird (mit Salz) pulverisiert oder garnuliert zum Würzen von Fleischgerichten und Desserts verwendet.) Man läßt Lokum in Formen erkalten, die mit Weizenstärke oder manchmal auch mit geraspelter Kokosnuß ausgestreut sind. Gutes Lokum kann an einem trockenen Ort sechs Monate bis ein Jahr aufbewahrt werden. Im allgemeinen wird es industriell hergestellt, aber man kann kleinere Mengen auch zu Hause zubereiten.

[Seitenanfang]

Bulgur Pilaf nach Art von Kavurma (*)

Supplied by: Das türkische Kochbuch Nevin Halici ISBN 3-89350-199-1 Erfasst: Viviane Kronshage

Categories: Bulgur, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Bulgur
75 Gramm Butter ODER Kochfett
100 Gramm Zwiebeln; feingehackt
50 Gramm Peperoni; gehackt
200 Gramm Tomaten; enthäutet,
entkernt und gehackt
1/2 Teelöffel Salz (oder nach Belieben)
500 Milliliter Brühe

ZUM GARNIEREN

Einige Zweige Minze; gehackt

Zubereitungsanweisungen:

(*) Bulgur Pilavi Kavurma Yöntemi Die Butter erhitzen, die Zwiebeln zugeben und 5 Minuten braten. Peperoni hinzufügen, 3 Minuten braten. Bulgur dazutun und unter Rühren 4-5 Minuten braten. Die Tomaten zufügen und weitere 4-5 Minuten braten.

Mit Salz bestreuen und die kochende Brühe angießen, Deckel auflegen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann 10-15 Minuten bei geringer Hitze, bis die Flüssigkeit absorbiert ist und Löcher an der Oberfläche erscheinen. Auf sehr geringe Hitze schalten, Tuch zwischen Topf und Deckel legen und 20 Minuten stehenlassen. Mit einem gelochten Spatel vorsichtig den Pilaf vom Boden des Topfes lösen und umwenden. Topf wieder zudecken und nochmals 10 Minuten stehenlassen. Mit gehackter Minze bestreut servieren. Info: Die Entdeckung von Bulgur-Körnern an der Ausgrabungsstätte des sieben- bis achttausend Jahre alten Catalhöyük wirft die Frage auf, ob man schon vor so langer Zeit Bulgur Pilaf zubereitet hat. Da die weiteren Grundzutaten Fett und Wasser sind, wird angenommen, daß dies der Fall ist. Mir gefällt der Gedanke, daß meine Vorliebe für Bulgur schon von Menschen geteilt wurde, die vor so langer Zeit gelebt haben. Anmerkung: Die Mengenangaben in diesem Rezept basieren auf der Annahme, daß ein fünfgängiges türkisches Menü geplant ist. Besteht das Menü aus weniger Gängen, kann die Menge pro Person erhöht werden.

[Seitenanfang]

Spinat-Pilaw mit Lamm

Categories: Lamm, Spinat, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Spinat
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Olivenöl
200 Gramm Lammragout
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss gerieben
50 Gramm gehackte Cashew-Kerne
50 Gramm Korinthen
200 Gramm parboiled Reis
250 Milliliter Tomatensaft
150 Milliliter Instantbrühe (Gemüse)
75 Gramm Kaschkawal-Käse
o. alter Manchego

UNBEKANNT

CHR.WUNDERWALD 2:249/5090.23

Zubereitungsanweisungen:

Den Spinat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln klein wuerfeln und den Knoblauch durchpressen. In einem grossen Topf Olivenoel erhitzen, die Zwiebelwuerfel und den Knoblauch darin anduensten. Lammragout dazu geben und kraeftig anbraten. Die Cashewkerne kurz mitanbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Die Korinthen und den Reis zugeben und 2 Minuten anduensten, mit dem Tomatensaft und der Gemuesebruehe abloeschen, aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten koecheln lassen. Jetzt den grobgehackten Spinat unter den Reis mischen und waehrend der letzten 5 Minuten mitgaren. Den Topf mit den Gewuerzen kraeftig abschmecken. Den Kaese grob raspeln und damit das Gericht bestreuen.

[Seitenanfang]

Bulgursalat

Categories: Salat, Vorspeise, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
250 Gramm Bulgur
1 klein Aubergine
200 Gramm junge Zucchini
4 Essloeffel Olivenoel
1 Schalotte
10 schwarze Oliven
1 Bund Basilikum
1 Zitrone
1/8 Liter Gemuesebruehe
Salz, Pfeffer

UNBEKANNT

CHR.WUNDERWALD 2:249/5090.23

Zubereitungsanweisungen:

Die Knoblauchzehe fein hacken. Den Bulgur mit dem Knoblauch in 1/2 Liter kochendes Wasser geben, 1 Teelöffel Salz hinzufügen und bei kleiner Hitze 10 - 15 Minuten koecheln, ohne Deckel abkühlen lassen. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden, salzen und auf einem mit 2 Esslöffel Olivenöl ausgestrichenem Backblech verteilen. Unter dem Backofengrill rosten, dabei ab und zu wenden. Wenn das Gemüse gebräunt ist, abkühlen lassen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Oliven entsteinen und vierteln. Das Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne rosten, bis sie duften. Alle Zutaten miteinander vermischen. Aus dem Saft der Zitrone, übrigem Olivenöl, Brühe, Salz und Pfeffer einen Dressing rühren, unter den Salat ziehen und anrichten.

[Seitenanfang]

Lahmacun (Türkische Pizza)

Supplied by: Hausrezept von - 2:2426/3035.19 - 24.05.94 Funda und Werner Schiek -
Textlich etwas angepasst
Categories: Türkei, Hackfleisch, Backwaren, Pizza
2 Portionen

Zutaten:

TEIG

500 Gramm Mehl
1 Teelöffel Salz
1 Packung Trockenhefe /Frischhefe
Wasser
1 Teelöffel Zucker

FUELLUNG

500 Gramm Rinder- oder Lamm-Mett
4 Zehen Knoblauch
-- wahlweise Geflügelmett
-- wenn erwünscht
2 Zwiebeln
1 Teelöffel Kimyon; (Türk. Laden)
1 Esslöffel Paprikamark; (Türk. Laden)
2 mittel Tomaten
-- ansonsten Tomatenmark
1 Teelöffel Pfeffer, schwarz
1 Bund Petersilie
Salz
1 Esslöffel Margarine

Zubereitungsanweisungen:

TEIG Hefeteig herstellen mit Trockenhefe: Mehl und Hefe miteinander vermengen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. 30 Min gehen lassen. Hefeteig mit Frischhefe: Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Darin die Hefe hineinbroeckeln. Zucker und 1/2 Tasse lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Leicht die Hefe-Wasser-Zuckermischung rühren bis die Hefe sich aufgelöst hat. Dann etwas Mehl auf die Flüssigkeit streuen. 20 Min ruhen lassen. Danach am Schüsselrand das Salz verstreuen. Mit Wasser das Ganze zu einem Teig verrühren. Das Ganze dann nochmal 30 Min gehen lassen. Hinweis zu beiden Teigarten: Wasser nach Gefühl zugeben und den Teig kneten bis er nicht mehr klebt. (Fundaschi: Bis er sich anfühlt wie ein Babypopo (falls nicht vorhanden, Ohrleppchen tut auch)).

FUELLUNG Mett in eine Schüssel füllen, Zwiebeln klein würfeln, Tomaten schälen und klein würfeln. Petersilie fein hacken, sowie die restlichen Zutaten zum Mett dazugeben. Den Brei dann gut durchkneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Salzen nach Geschmack FERTIGUNG DER LAHMACUN (PIZZA)

Backblech mit Backpapier auslegen. Walnussgrosse Teigstücke nehmen und etwa zu einem 5 mm dicken Fladen ausrollen (Arbeitsfläche bemehlen, damit nichts kleben bleibt). Den Fladen auf das Backblech legen bis das Blech voll mit Fladen ist. Auf die Fladen ca 1 gehäuften Esslöffel Mettmasse verstreichen. Sollte Mett über bleiben, dann gleichmäßig verteilen. Pro Person ist etwa mit einem Backblech zu rechnen. Den Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen. Jeweils ein Backblech zur Zeit backen. ca. 10 - 20 Min backen. Teig

sollte wie Pizzateig aussehen. Serviervorschlag : Zitronensaft auf die heisse Lahmacun
trauefeln und Petersilie auflegen und das
Ganze zusammenrollen. Dazu als Getraenk ist Ayran zu empfehlen.

[Seitenanfang]

Türkische Schafskäse-Röllchen mit Bulgur und grünen
Bohnen

Supplied by: frau aktuell erfasst von: I. Benerts 21.08.97
Categories: Gemüse, Getreide, Käse, Bulgur, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

FÜR DIE RÖLLCHEN:

300 Gramm milder Schafskäse
100 Gramm Weißbrot; entrindet
4 Esslöffel Obstessig
4 Esslöffel Olivenöl
2 Eier
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Rosenpaprika
Cayennepfeffer
3 Esslöffel Paniermehl
4 Esslöffel Öl; zum Ausbraten

FÜR DEN BULGUR:

2 grüne Peperoni; frisch
1 Esslöffel Öl
300 Gramm Bulgur
(vorgekochter und
geschroteter Weizen)
1 Liter Gemüsebrühe
Salz
1 Teelöffel Edelsüß-Paprika
1 Teelöffel Rosenpaprika
1 Zitrone
den Saft davon

die Schale davon
1 Bund glatte Petersilie

FÜR DAS BOHNENGEMÜSE:

500 Gramm breite grüne Bohnen
2 Zwiebeln
500 Gramm Tomaten
3 Esslöffel Öl
Salz
2 Teelöffel Zucker
1/4 Liter Wasser (1)

Zubereitungsanweisungen:

Schafskäse grob würfeln, in eine Schüssel geben, pürieren. Weißbrot würfeln, mit Essig und Olivenöl einweichen, zum Käse geben. Eier untermischen, alles mit dem elektrischen Mixstab fein zermusen. Schafskäse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer abschmecken. Paniermehl untermischen, Masse ca. 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen Peperoni entkernen, abspülen, in feine Ringe schneiden. Öl erhitzen und Peperoniringe 2 bis 3 Minuten andünsten. Den Bulgur zugeben und 2 bis 3 Minuten mitdünsten, dabei rühren. Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Paprika würzen. Bulgur bei kleiner Hitze 35 bis 40 Minuten köcheln. Vor dem Servieren mit Zitronensaft abschmecken und Zitronenzesten unterrühren. Petersilienblättchen darüber streuen. Bohnen vorbereiten, halbieren. Zwiebeln fein würfeln. Tomaten abziehen, grob würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Tomaten, grüne Bohnen zugeben, mit Salz und Zucker würzen, Wasser (1) angießen, 20 bis 30 Minuten garen. Restliches Öl erhitzen. Mit nassen Händen aus dem Schafskäse-Püree Röllchen formen (ca. 6x2 cm). 2 bis 3 Minuten rundherum goldbraun braten. Die Schafskäseröllchen mit Bulgur und Bohnengemüse servieren.

[Seitenanfang]

RAGOUT DES POPEN

Supplied by: VIF 4/97 gepostet von J"rg Weinkauf
Categories: Kalb, Gemüse, Türkei, Eintopf
4 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Kalbfleisch; Keule oder
Schulter
500 Gramm Schalotten
3 mittel Tomaten
50 Gramm Butter
2 Esslöffel Rotweinessig
100 Milliliter Rotwein, trockener
1/8 Liter Wasser; 1
1/8 Liter Wasser; heiß, 2
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Paprikapulver, mildes
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise Pimentpulver
2 klein Knoblauchknollen
1 Bund Petersilie, glatte
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitungsanweisungen:

1. Fleisch abspülen, trockentupfen und in 3,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen. Tomaten häuten. Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. 2. Butter in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Ganze Schalotten untermischen und unter Wenden bei mittlerer Hitze mitbraten, bis sie glasig werden. Tomatenwürfel hinzufügen und kurz mitschmoren. Essig, Rotwein und Wasser (1) angießen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika-, Zimt- und Pimentpulver würzen und alles aufkochen. 3. Knoblauch abspülen. Die Knollen ungeschält im ganzen zwischen die anderen Zutaten setzen. Das Ragout zugedeckt etwa eine Stunde bei schwacher Hitze garen, gelegentlich Umrühren. Nach 1/2 Stunde Garzeit Wasser (2) nachgießen. Das Gericht fertigkochen, bis das Fleisch weich ist. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken. Das Ragout mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Petersilie darüberstreuen.
Beilage: Fladenbrot :Zubereitungszeit :
100 Minuten

[Seitenanfang]

Kagitta levrek, Seebarsch in Paekchen

Categories: Fisch, Salzwasser, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Seebarschfilets
-- a je ca.200 g
200 Gramm Zwiebeln; feingehackt
100 Gramm Butter
1 Kilo Tomaten; enthaeutet
-- und entkernt
1 Zimtstange; a ca 1.25 cm
3 Nelken
1 Lorbeerblatt
4 Traenen Mastixharz
1/4 Teelöffel Salz

TRAD. REZEPT AUS DER TUERKEI

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Die Zwiebeln drei Minuten in der Butter braten, dann Tomaten, Salz, Gewuerze und Lorbeer zugeben. Den Topf zudecken und die Tomaten zum Kochen bringen. Die Hitze verringern und zehn Minuten koecheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen. Jedes Fischfilet auf ein Stueck Folie legen. Mastixharz mit dem Salz zerkleinern, gut vermischen und ueber den Fisch streuen. Sauce ueber jedes Filet giessen, die Folie verschliessen und die Paeckchen auf ein Backblech legen. Mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 oC etwa zehn Minuten backen. Die Paeckchen sofort servieren und erst bei Tisch oeffnen.

[Seitenanfang]

Pirinc Pilavi (einfach Reis auf tuerkische Art)

Supplied by: -- Funda's Hausrezept #NAME? -- 2:2426/3035.19,31.05.94 -- textlich leicht angepasst

Categories: Reis, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm NATURREIS
2 Esslöffel Margarine; oder Butter
800 Milliliter Bruehe; oder Wasser
Salz

Zubereitungsanweisungen:

Werner Schiek: Vor einiger Zeit war mal die Anfrage nach der Zubereitung von Reis im Umlauf. Ich habe nun mal meine Lieblingszubereitungsart von Reis eingetippt, wie ihn mein liebes Frauchen immer macht. Da die Mengenangabe der Bruehe in Glaesern bei ihr erfolgt habe ich es pro Glas mal in 0,2 Ltr umgesetzt. (So sind unsere Glaeser) wer es lieber matschiger mag, muss etwas mehr Fluessigkeit zugeben. Probiert es einfach mal aus. Reis mehrmals waschen und dann in heissem Wasser 30 Min. ziehen lassen und danach sieben. Die Bruehe und Butter/Margarine (Mit Butter und Bruehe schmeckt es mir am besten) in einen Topf geben, Salzen und zum Kochen bringen. Den Reis dazugeben und den Topf zudecken wenn es wieder kocht. Den Herd auf kleine Flamme einstellen und solange kochen, bis die ganze Fluessigkeit aufgesogen wurde. Dann den Deckel oeffnen und mit einem (sauberen) Tuch abdecken und kurz ruhen lassen. ~-- Servieren --- Ich mag besonders gerne, wenn zusaetzlich noch kleine duenne Nudeln mitgekocht werden (wie Glasnudeln, nur Braun) die dann den besonderen Pfiff dazu geben. (Pirinc Pilavi wird uebrigens etwa so ausgesprochen : Pirintsch Pilave)

[Seitenanfang]

Kadinbudu Koefta (Frauenschenkel Frikadellen)

Supplied by: Hausrezept von Funda und Werner Schiek 2:2426/3035.19 - 24.05.94
Categories: Fleisch, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Rindermett
500 Gramm Reis
1 Teelöffel Margarine
1 Zwiebel
2 Eier; (1)
1 Eier; (2)
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Oel
1000 Gramm Erbsen

Zubereitungsanweisungen:

Die Haelfte des Hackfleisches mit der Margarine anbraten und danach lauwarm abkuehlen lassen. Waehrend des Abkuehlens den Reis kochen. Den gekochten Reis mit dem angebratenem Hackfleisch vermischen, dann die restlichen Zutaten (Eier (1)) zugeben und mit dem rohen Hackfleisch vermischen. Die Masse etwas ruhen lassen. Dann walnussgrosse Stuecke nehmen und oval formen, in Ei (2) wenden und in heissem Oel braten. Die gebratenen Frikadellen auf einem ovalen Teller legen und mit Erbsen garnieren.

[Seitenanfang]

Kichererbsenpuree (Hummus) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Gemüse, Hülse, Kichererbse, Türkei
10 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Getrocknete Kichererbsen
3 Zitronen; den Saft davon
2 Knoblauchzehen
140 Gramm Tahin; (Sesampaste)
tuerk. Spezialgeschaeft
1 Prise Kreuzkuemmel; gemahlen
Salz
1 Bund Glatte Petersilie
1 Teelöffel Paprikapulver; edelsuess
5 Esslöffel Olivenoel, kaltgepresst

Zubereitungsanweisungen:

Hummus gehoert in der Tuerkei zu den kleinen Gerichten einer Raki-Tafel. Die Kichererbsen waschen und in reichlich kaltem Wasser ueber Nacht einweichen. Am naechsten Tag die Kichererbsen abtropfen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen

bringen, die Kichererbsen hineinschuetten, kurz aufkochen, abschaeumen und in 40-45 Minuten garen. Abkuehlen lassen. Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten und pellen - das Haeutchen laesst sich leicht zwischen Daumen und Zeigefinger abziehen. Die Kichererbsen im Mixer zerkleinern. Den Zitronensaft daruebertraeufeln und das Mus durch ein Sieb passieren. Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse in das Pueree druecken. Das Tahin und den Kreuzkuemmel hineinruehren. Salzen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Unter das Humus mischen. Nach Bedarf noch 3-4 Essloeffel Wasser hineinruehren um das Pueree vollkommen geschmeidig zu machen. Das Humus in einer Schale anrichten. Das Paprikapulver mit dem Oel verruehren und auf dem Gericht verteilen. Einstufung durch die Autorin: Fuer Gaeste Pro
Portion 860 kJ/200 kcal, Einweichzeit fuer die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

[Seitenanfang]

Manti (tuerkische Tortellinis)

Supplied by: Gepostet: Uwe Steckel TTB.aworld.de - 08.09.94

Categories: Teigware, Nudel, Fleisch, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

ZUM KOCHEN

4 Liter Wasser

Salz (1)

TEIG

400 Gramm Mehl; (1)

50 Gramm Mehl; (2)

1/2 Teeloeffel Salz; (2)

1 Ei

1/8 Liter Wasser

FUELLUNG

250 Gramm Hackfleisch; Rind o. Lamm,
sehr fein durchgedreht
1 mittel Zwiebel
1 Bund Petersilie, glatt
Salz; (3)
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Teelöffel Paprikapulver edelsuess

SAUCE

500 Gramm Joghurt; je saurer je besser
2 mittel Knoblauchzehen
Salz; (4)
100 Gramm Butter
1 Teelöffel Pul Biber; (*)

Zubereitungsanweisungen:

Uwe Steckel: Manti (sprich 'Man te, im tuerkischen werden sie ohne I-Punkt geschrieben und das spricht man dann wie ein stimmloses "e" aus) sind die tuerkische, genauer gesagt anatolische Version von Tortellinis. Es dauert etwas, bis sie fertig sind (1,5 Stunden), aber es lohnt sich! Pul-Biber (*) ist gebrochener Paprika, im Tuerkischen Lebensmittelladen erhaeltlich.

Stichwort Joghurt: Er sollte so sauer wie moeglich sein. In tuerkischen Laeden gibt es Vollfett-Joghurts, die schon ziemlich sauer sind. Am besten 2-3 Tage vor der Herstellung der Speise kaufen und oeffnen. Dadurch saeuert der Joghurt 2-3 Tage weiter.

Mehl (1) sieben, Salz (2) dazugeben, eine Mulde in der Mitte druecken. Ei mit Wasser verquirlen, in die Mulde geben. Gut verkneten, 30 - 40 Minuten ruhen lassen. Hackfleisch mit sehr fein geraspelten Zwiebeln, fein gehackter Petersilie, Salz (3), Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen. Teig in kleine Stuecke aufteilen und jeweils extrem duenn auf einer bemehlten (2) Arbeitsflaeche ausrollen. Mit einem Messer oder Teigroller kleine Quadrate ausschneiden (Fuer tuerkische Hausfrauen ist es fast ein Sport, die Manti so klein wie moeglich zu machen: Groesse der Quadrate ca. 2,5cm x 2,5cm). Jeweils etwas von der Fleischmasse auf ein Teigquadrat geben und es von den vier Ecken her zusammenfalten (darauf achten, das es dicht ist!) Joghurt entwaessern (Filtertuete), zerdrueckten Knoblauch und Salz (4) hinzugeben und gut durchruehren. Wasser erhitzen, Salz (1) hinzugeben. Die Mante 5 Minuten garen lassen. Sollte der Topf nicht gross genug sein - die Manti muessen frei schwimmen koennen - erledigt man das Kochen in mehreren Schueben und stellt die fertigen Manti warm. Mit einem Schaumloeffel

herausholen und abtropfen lassen. Butter erhitzen und den Pul-Biber aufschaeumen lassen. Die Manti in tiefen Tellern mit der Joghurtsauce uebergiessen. Dann jeweils einen EL Paprikabutter auf die Joghurtsauce geben.

[Seitenanfang]

Strudelscheiben mit Kaese (Kol boeregi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Teigware, Käse, Türkei

20 SCHEIBEN

Zutaten:

30 Gramm Butter
150 Milliliter Milch
90 Gramm Joghurt
2 Eier
200 Gramm Schafskaese
50 Gramm Emmentaler; frisch gerieben
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Petersilie
1 Teelöffel Pul biber; (1)
(Plaettchenpaprika)
3 gross Yufkabletter; (Strudelteig)
-- Fertigprodukt - (2)
1/2 Esslöffel Mehl
1/8 Liter Sonnenblumenoel; zum Braten

Zubereitungsanweisungen:

(1) In tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich. (2) In tuerkischen oder unter dem Namen Filla auch in griechischen Spezialgeschaeften erhaeltlich. Von den vielen herzhaften Strudelteig-Spezialitaeten laesst sich dieses Boerek besonders schnell herstellen. Es passt hervorragend zu Wein und zu Raki und ist in der Tuerkei auch als Vorspeise beliebt. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Haelfte der Milch, den Joghurt und die Haelfte der Eier darin verquirlen. Den Schafskaese in einer Schuessel zerbroeseln. Den Emmentaler dazugeben. Die Kraeuter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und hacken. Die Kraeuter mit den restlichen Eiern, der restlichen Milch und dem Plaettchenpaprika zum Kaese geben und alles zu einer Paste verkneten. Die Packung mit dem Yufkateig oeffnen

und vorsichtig 3 Platten herausnehmen. Den Rest wieder in die Folie stecken und diese zukleben, damit die Teigplatten nicht austrocknen. Im Kuehlschrank aufbewahren. Die erste Yufka-Platte auf einer Arbeitsflaeche ausbreiten und die Butter-Milch-Eier-Mischung mit dem Pinsel auftragen - die Raender nicht vergessen. Die zweite Platte darauflegen und ebenfalls gruendlich einpinseln, so dass sie richtig nass ist. Die dritte Platte darauf legen und mit etwas weniger Fluessigkeit bestreichen. Die Kaesepaste auftragen. Die Strudelblaetter etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann gleichmaessig und fest zusammenrollen. Vorsicht! Sie reissen leicht. Die Rolle mit der restlichen Butter-Milch-Eier-Mischung bestreichen. Weitere 5 Minuten ruhen lassen. Eine Arbeitsplatte mit dem Mehl bestaeuben. Mit einem sehr scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben schraeg von der Rolle abschneiden und auf die Platte legen. Das Sonnenblumenoel etwa 1/2 cm hoch in eine Pfanne giessen, erhitzen und die Scheiben auf beiden Seiten darin schoen goldbraun braten. Das Boerek auf Kuechenkrepp legen und entfetten. Warm servieren. VARIANTE: Schafskaeseroellchen (Sigara boeregi) Noch bekannter als die Strudelteigscheiben sind mit Kaese gefuellte Roellchen, die wie Zigarren aussehen. Sie werden aus den gleichen Zutaten hergestellt, nur anders verarbeitet. Fuer die Roellchen ein grosses rundes Yufkablatt auf einer Arbeitsflaeche mit einem scharfen Messer ueber Kreuz vierteln und jedes Viertel (wie Tortenstuecke) noch einmal in jeweils 3 Teile schneiden. Die Kaesefuellung wie im Rezept beschrieben zubereiten. Eine Untertasse mit Wasser bereitstellen. Jeweils auf das breite Ende der Teigstuecke etwas Kaese geben und diese bis zur Spitze fest aufrollen. Die Spitze mit Wasser bepinseln und auf dem Roellchen festkleben. Auf diese Weise alle Teigstuecke aufrollen und die "Zigarren" in der Pfanne in Oel rundum goldbraun braten. Sofort servieren. Einstufung durch die Autorin: Raffiniert - Fuer Gaeste Pro Scheibe 540 kJ/130 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten.

[Seitenanfang]

Leber Albanische Art (Arnavut cigeri) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Fleisch, Innereien, Leber, Tuerkei

4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Lamm- oder Kalbsleber

3 Essloeffel Mehl

8 Essloeffel Sonnenblumenoel

Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer
4 Rote Zwiebeln
1/2 Bund Glatte Petersilie
1/2 Teelöffel Sumak; (Salatgewuerz)
tuerk. Spezialgeschaefte

ZUM GARNIEREN

2 Stengel Petersilie
1 Tomate

Zubereitungsanweisungen:

Die Leber von Haeutchen und Sehnen befreien und in Stifte schneiden. Das Mehl auf einen Teller schuetten und die Leberstuecke darin waelzen. Ueberschuessiges Mehl abschuetteln. Das Oel in einer Pfanne erhitzen, die Leber nach und nach rundherum knusprig braun braten und mit einem Schaumloeffel aus der Pfanne heben. Auf eine Platte legen und sofort mit Salz, Pfeffer und wenig Cayennepfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schaelen, in duenne Ringe schneiden, in eine Schuessel geben und mit etwas Salz bestreuen. Die Zwiebelringe leicht kneten und unter fliessendem Wasser waschen. Das Wasser gruendlich abschuetteln. Die Petersilie waschen trockenschuetteln, fein hacken, mit den Zwiebeln, etwas Salz und dem Sumak mischen. Die Tomate waschen, abtrocknen und achteln. Die Leber lauwarm mit dem Zwiebelsalat, den Tomatenachteln und der Petersilie servieren. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht Pro Portion 1500 kJ/360 kcal, Zubereitungszeit 45 Minuten

[Seitenanfang]

Dolmas (Gefuellte Gemuese - hier Paprikaschoten)

Supplied by: Die 100 beruehmtesten Rezepte der Welt Sigloch Service Edition W.
Hoernemann Verlag, Bonn Erfasst: Ulli
Fetzer 2:246/1401.62 - 26.08.94
Categories: Gemuese, Gefuellt, Paprika, Hackfleisch, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Paprikaschoten
1 Esslöffel Oel
1 Zwiebel; gehackt
300 Gramm Hackfleisch
100 Gramm Gekochter Reis
Salz, Pfeffer
Oregano
Kuemmel
Bratfett; oder -Oel
1/2 Liter Fleischbruehe
2 Esslöffel Tomatenmark
Zitronensaft
10 Gramm Speisestaerke
1/8 Liter Saure Sahne

Zubereitungsanweisungen:

Dolmas sind gefuellte Gemuese - eine Erfindung der Tuerken, die sich ueber die ganze Welt verbreitet hat. Am beliebtesten ist die folgende Kombination. Von den Paprikaschoten Deckel abschneiden. Zwiebel in Oel anroesten, Hackfleisch dazugeben und kurz mitroesten. Reis und Gewuerze hineinmengen und die Paprikaschoten damit fuellen. In heissem Fett anbraten, dann Bruehe angiessen und die Schoten garen. Tomatenmark in der Bruehe verruehren, wuerzen. Speisestaerke mit Sahne verquirlen und die Sosse damit binden.

[Seitenanfang]

Zucchini mit Hackfleisch (Etli kabak dolmasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Zucchini, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Zucchini; mittelgrosse
2 mittel Zwiebeln
30 Gramm Butter; (1)
1/8 Liter Wasser
60 Gramm Patnareis
400 Gramm Hackfleisch vom Rind
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen

1 Bund Dill
1/2 Bund Glatte Petersilie
1 Teelöffel Nana; (getrocknete Minze)
türk. Spezialgescheft
50 Gramm Butter; (2)
100 Milliliter Wasser; (2)
300 Gramm Sauerlicher Joghurt
2 Knoblauchzehen

Zubereitungsanweisungen:

In der Türkei teilt man die Zucchini meist quer. Einfacher ist es aber, sie längs zu halbieren. Die Zucchini waschen und putzen. Die Schalen leicht abschaben. Die Zucchini längs halbieren, das Fruchtfleisch mit den Kernen mit einem Löffel herausholen und hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter (1) in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebeln mit dem Reis darin glasig dünsten. Das Fruchtfleisch dazugeben. Wasser (1) angießen und alles etwa 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Abkühlen lassen. Das Hackfleisch mit der Masse verkneten, salzen und pfeffern. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Unter die Hackfleischmasse kneten. Die Minze dazugeben. Die Zucchinihälften mit der Masse füllen und mit der Füllung nach oben in einen Topf setzen. Die Butter (2) in Flöckchen obenauf verteilen. Wasser (2) angießen und das Gericht bei mittlerer Hitze zugedeckt in 35-40 Minuten garen. Den Joghurt in einer Schüssel cremig rühren. Salzen. Den Knoblauch schälen, durch die Presse dazu drücken und unterrühren. Das Gemüse aus dem Sud heben und mit dem Knoblauchjoghurt servieren. Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit. Pro Portion 2000 kJ/480 kcal, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

[Seitenanfang]

Okraschoten mit Lammfleisch (Kuzu etli bamya) -
Türkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Türkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 15.08.94
Categories: Gemüse, Frisch, Okraschote, Lamm, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Okraschoten; 3-5 cm lang

1 Zitrone; den Saft davon
500 Gramm Lammfleisch aus der Keule
3 mittel Zwiebeln
2 mittel Tomaten
40 Gramm Butter oder Margarine
1/2 Liter Wasser
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 Teelöffel Paprikapulver; edelsuess

Zubereitungsanweisungen:

Die Okraschoten waschen und putzen. Das Fruchtfleisch nicht verletzen, sonst werden die Bamyas schleimig. Die Stiele abschälen, so dass sie wie spitze Bleistifte aussehen. Den Zitronensaft in eine Schüssel geben und die Okraschoten hineinlegen. So viel Wasser dazugeben, dass die Schoten bedeckt sind. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Tomaten kochendheiss überbrühen, häuten und das Fruchtfleisch in grosse Würfel schneiden. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Das Fleisch hineingeben und auf allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Tomatenwürfel in den Topf geben, etwa 3 Minuten mitschmoren, Wasser angießen. Salzen und mit Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Das Fleisch etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Die Okraschoten in einem Sieb abtropfen lassen und unterheben. Das Gericht in etwa 15 Minuten fertigkochen. Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit. Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

[Seitenanfang]

Gefüllte Auberginen (Karniyarik) - Türkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Türkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Aubergine, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 mittel Auberginen
5 Esslöffel Olivenöl, kaltgepresst; (1)
1 Esslöffel Olivenöl, kaltgepresst; (2)
2 mittel Zwiebeln

4 mittel Tomaten
250 Gramm Hackfleisch vom Rind
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Bund Glatte Petersilie
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Prise Zucker
2 Peperoni; mild oder scharf
1/8 Liter Warmes Wasser

Zubereitungsanweisungen:

Die Auberginen waschen, am Stielansatz rundum abschaelen, den Stiel nicht entfernen. Von den Auberginen im Abstand von 1 cm laengs je 1 cm breite Streifen abschaelen. Oel (1) in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin rundherum anbraten. In eine Auflaufform legen. In jede Aubergine oben einen tiefen Schlitz schneiden. Die Zwiebeln schaelen und wuerfeln. Drei Viertel der Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haekten und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden. Das Oel (2) in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln, die Tomaten und das Tomatenmark hinzufuegen und anschmoren. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. 5. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Zum Hackfleisch geben. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Masse in die Auberginentaschen fuellen. Die Peperoni waschen, die Stiele entfernen und die Schoten laengs halbieren. Die Tomaten (2) waschen und in Scheiben schneiden. Auf jede Aubergine eine Peperonihaelfte und 1-2 Tomatenscheiben legen. Warmes Wasser angiessen. Die Auberginen offen in der Mitte des Backofens etwa 30 Minuten backen. Heiss servieren. Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit. Pro Portion 1400 kJ/330 kcal, Zubereitungszeit 1/2 Stunden

[Seitenanfang]

Hammel-Pilaw - Tuerkei

Supplied by: Die 100 beruehmtesten Rezepte der Welt Sigloch Service Edition W.
Hoernemann Verlag, Bonn Erfasst: Ulli
Fetzer 2:246/1401.62 - 26.08.94
Categories: Fleisch, Lamm, Reis, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

3 Esslöffel Oel
1 Knoblauchzehe
3 Esslöffel Mandeln; abgezogen
2 Zwiebeln
500 Gramm Hammelfleisch
Salz, Paprika
2 Esslöffel Tomatenmark
3/4 Liter Fleischbruehe
250 Gramm Reis
100 Gramm Rosinen

Zubereitungsanweisungen:

Oel im Topf erhitzen, Knoblauchzehe und Mandeln darin anroesten. Knoblauchzehe wieder herausnehmen, die feingeschnittenen Zwiebeln hineingeben, anroesten, dann das in Wuerfel geschnittene Fleisch hinzufuegen und braeuen. Mit Salz und Paprika wuerzen, Tomatenmark in der Bruehe verruehren, das Fleisch damit abloeschen. Etwa 60 Minuten zugedeckt kochen, dann den gewaschenen Reis und die Rosinen dazugeben. Reis bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garquellen lassen. Pilaw mit Kopf- oder Tomatensalat zu Tisch geben. Anmerkungen zu Pilaw und diesem Rezept: Pilaw, auch Pilav, Pilaf oder Pilaff geschrieben, ist in seiner Grundform nichts anderes als in Fett geduensteter Reis. Im Nahen Osten und auch in weiten Gebieten Nordafrikas kommt er so oft auf den Tisch wie bei uns die Kartoffeln. "Es gibt so viele verschiedene Pilaws wie Minarette", sagt ein tuerkisches Sprichwort. Neben dem Beilagen-Pilaw, der auch dann fett und kraeftig gewuerzt ausfallen muss, wenn es dazu eine andere fette und wuerzige Speise gibt, kennt die orientalische Kueche zahlreiche Mischgerichte auf Pilaw-Grundlage. Am bekanntesten ist der Hammelpilaw, der in seiner Urform lediglich mit Salz und Safran gewuerzt wird. Das vorstehende Rezept bringt eine etwas europaeisierte Abwandlung. Wer orientalischer speisen will, laesst Tomatenmark und Paprika weg und wuerzt mit einer Messerspitze Safran, aufgeloesst in etwas Rosenwasser.

[Seitenanfang]

Rote Linsensuppe (Kirmizi mercimek corbasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94
Categories: Suppe, Creme, Linse, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

200 Gramm Rote Linsen
1 Bund Suppengruen
1 mittel Zwiebel
70 Gramm Butter
1 Liter Fleischbruehe
1/4 Liter Milch
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Teelöffel Paprikapulver, scharf

Zubereitungsanweisungen:

Eine leichte, mildwuerzige Suppe, die sich auch gut als Entree fuer ein Menue eignet. 1. Die Linsen auf ein Blech schuetten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. 2. Das Suppengruen putzen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. 3. 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwuerfel darin glasig schmoren. Das Suppengruen dazugeben und etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Die abgetropften Linsen in den Topf geben und mit der Fleischbruehe abloeschen. Die Suppe bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten garen. 4. Die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Milch angiessen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern. 5. Die restliche Butter in einem Pfaennchen zerlassen, das Paprikapulver darunteruehren. 6. Die Suppe portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Paprikabutter daruebertraeufeln. Einstufung: Gelingt leicht Pro Portion 1500 kJ/300 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden.

[Seitenanfang]

Tarhana-Suppe (Tarhana corbasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzner

2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Suppe, Eintopf, Gemüse, Hackfleisch, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

1 mittel Zwiebel
2 Milde Paprikaschoten
2 mittel Tomaten

60 Gramm Butter
150 Gramm Hackfleisch vom Rind oder
-- Kalb
1 1/2 Liter Fleischbruehe
100 Gramm Tarhana-Mehl; (*)
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 Teelöffel Paprika; scharf oder
-- edelsuess
3 Scheibe Weiss- oder Toastbrot

Zubereitungsanweisungen:

(*) Fuer diese Spezialitaet wird Tarhana, ein Mehl aus Weizen, getrocknetem Joghurt, Gemuese und Gewuerzen verwendet.
Tarhana ist in tuerkischen Spezialgeschaeften erhaeltlich. 1. Die Zwiebel schaelen und fein wuerfeln. Von den Paprikaschoten die Stielansaeetze mit den Stielen abschneiden, die Schoten laengs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen, die Haelften waschen und in Streifchen schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und wuerfeln. 2. Die Haelfte der Butter in einem Suppentopf zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Paprikaschoten und die Tomaten dazugeben und etwa 2 Minuten mitschmoren. Das Hackfleisch hinzufuegen und unter Wenden mit anbraten. Die Bruehe dazugiessen und alles aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Tarhana-Mehl unter staendigem Ruehren einrieseln lassen. Die Suppe bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. 3. Das Brot in Wuerfel schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwuerfel darin goldbraun roesten. 4. Die Brotwuerfel portionsweise auf Suppenteller verteilen und die Suppe daruebergiessen.
Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht
- Schnell. Pro Person 1000 kJ/380 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

[Seitenanfang]

Scharfe Hackfleischspiesse (Adana kebabi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzner
2:246/1401.62 - 13.08.94
Categories: Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Hackfleisch; vom Rind
-- oder Lamm
1 mittel Zwiebel
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Prise Kreuzkuemmel
1 Teelöffel Paprikapulver, scharf
1 Teelöffel Pul biber; Plaettchenpaprika
in tuerkischen Laeden
erhaeltlich
2 mittel Tomaten
8 Lange, gruene Peperoni
scharf oder mild
8 :Metallene Fleischspiesse
3 klein Duenne Fladenbrote
30 Gramm Butter
1 Teelöffel Olivenoel
2 Bund Glatte Petersilie

Zubereitungsanweisungen:

Scharfe gewuerzte Speisen isst man vor allem im heissen Suedosten der Tuerkei, doch das nach der groessten Stadt dieser Region genannte Kebap ist im ganzen Land beliebt. Es schmeckt am besten vom Holzkohलगrill. Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Fuer Gaeste. Pro Portion etwa 3100 kJ/740 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. 1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Die Zwiebel schaelen und dazureiben. Salz, reichlich Pfeffer, den Kreuzkuemmel, das Paprikapulver und den Plaettchenpaprika dazugeben und alles gruendlich verkneten. 2. Den Grill vorheizen. 3. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansaaetze herausschneiden. Die Peperoni nur waschen. 4. Das Fleisch in 2 Teile pro Portion teilen und um die Metallspiesse 12-15 cm lange, duenne Frikadellen formen. Das Fladenbrot in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotstreifen damit bepinseln. 5. Den Grillrost leicht mit dem Oel bepinseln und die Spiesse auf jeder Seite 5-8 Minuten grillen. Die ganzen Peperoni und die Tomatenhaelften am Rande des Grills mitgrillen. Die Brotstreifen am aeusseren Rand des Grills warmmachen. 6. Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Pro Portion einen flachen Teller am Rand mit je 1/2 Kraeuterbund garnieren. Die warmen Brotstreifen auf die Teller verteilen und das Fleisch und das gegrillte Gemuese darauf anrichten. TIP: Das Adani kebapi wird haeufig zusaetzlich mit einer Portion Bulgur serviert. Wenn sie keinen Grill haben, braten sie das Kebap in einer grossen Pfanne und waermen das Fladenbrot im Backofen auf.

[Seitenanfang]

Gekochte Weizengruetze (Bulgur pilavi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 13.08.94

Categories: Getreide, Gemuese, Vegetarisch, Gruetze, Tuerkei

4 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Bulgur; (Weizenschrot) (*)

2 mittel Zwiebeln

3 Peperoni; mild oder scharf

3 mittel Tomaten

40 Gramm Butter

3/4 Liter Gemuesebruehe

1 1/3 Essloeffel Salca; (Paprikapaste)

mild oder scharf (*)

Salz

Zubereitungsanweisungen:

(*) In tuerkischen Lebensmittel-Laeden erhaeltlich. Bulgur wird in der Tuerkei als Beilage oder als Zwischengericht mit Tursu, sauer eingelegtem Gemuese serviert. Pro Portion etwa 1300 kJ/310 kcal, Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. 1. Den Bulgur in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni von Stielen und Stielansaetzen befreien, laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und fein wuerfeln. 2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Zuerst die Zwiebeln, dann die anderen Gemuese darin anbraten. Den Bulgur, die Gemuesebruehe und die Paprikapaste hinzufuegen. Alles gut verruehren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Den Bulgur bei mittlerer Hitze im offenen Topf etwa 15 Minuten kochen. Die Hitze reduzieren und den Bulgur zugedeckt noch etwa 30 Minuten garen und ausquellen lassen. Salzen.

[Seitenanfang]

Fleischbaellchen in Zitronensauce (Terbiyeli koeft)

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 13.08.94

Categories: Fleisch, Rind, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Hackfleisch vom Rind
100 Gramm Patnareis
1 gross Zwiebel
2 Eier
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
3/4 Liter Wasser
30 Gramm Butter
1/2 Teelöffel Salz (1)
1 Zitrone; den Saft davon
1/2 Bund Glatte Petersilie
1/2 Teelöffel Paprikapulver; edelsuess

Zubereitungsanweisungen:

Pro Portion etwa 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden. 1. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben. Den Reis abbrausen, abtropfen lassen und zum Fleisch geben. Die Zwiebel schaelen und zum Fleisch reiben. Die Haelfte der Eier, Salz und Pfeffer zufuegen und alles gut verkneten. Aus der Masse walnussgrosse Baellchen formen. 2. In einem breiten Topf das Wasser mit Butter und Salz (1) zum Sieden bringen. Die Baellchen vorsichtig einlegen. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen. 3. Den Zitronensaft in ein Schuesselchen giessen. Die restlichen Eier dazugeben und alles verquirlen. Einige Essloeffel Fleischsud hineinquireln und die Mischung unter Umruehren zu den Fleischbaellchen giessen. Wieder erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Paprikapulver ueber die Fleischbaellchen streuen. Heiss servieren.

[Seitenanfang]

Spinat mit Hackfleisch und Joghurt (Krymali ispanak)

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 13.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Spinat
2 mittel Zwiebel
40 Gramm Butter
200 Gramm Hackfleisch vom Rind
1/4 Liter Wasser
60 Gramm Patnareis
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 Teelöffel Paprikapulver; edelsuess
300 Gramm Saeuerlicher Joghurt

Zubereitungsanweisungen:

Ein preiswertes Eintopfgericht fuer heisse Sommertage. Pro Portion ca. 1200 kJ/290 kcal, Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden. 1. Den Spinat verlesen und waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. 2. Die Butter in einem grossen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig duensten. Das Hackfleisch dazugebn und mit dem Kochloeffel fein zerkleinern und etwa 5 Minuten anbraten. Den Spinat unterruehren, Das Wasser dazugiessen und das Gemuese bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Den Reis dazugeben, das Gericht mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Die Hitze reduzieren und alles in etwa 30 Minuten garen. Eventuell noch Wasser hinzufuegen. 3. Den Joghurt in einer Kaffeefiltertuete etwa 15 Minuten abtropfen lassen, in eine Schuessel geben und glattruehren. Den Spinat anrichten und den Joghurt dazu reichen.

[Seitenanfang]

Die Suppe der Braut Ezo (Ezo gelin corbasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 14.08.94

Categories: Suppe, Eintopf, Linse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

100 Gramm Rote Linsen
100 Gramm Feiner Bulgur; (*)
(Weizenschrot)

1 mittel Zwiebel
60 Gramm Butter
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Scharfe Salca; (*)
(Paprikapaste)
1 3/4 Liter Wasser
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Teelöffel Nane; (*)
(Getrocknete Minze)

Zubereitungsanweisungen:

(*) Zutat erhältlich in türkischen Lebensmittelgeschäften

1. Die Linsen verlesen, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Den Bulgur ebenfalls in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und würfeln.
2. In einem Suppentopf die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Linsen, den Bulgur, das Tomatenmark, die Paprikapaste und Salz dazugeben. Alles verrühren und das Wasser angießen. Die Suppe etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Zwischendurch öfter umrühren.
3. Die Suppe kurz abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.
4. Die Suppe zurück in den Topf schütten. Eventuell mit Wasser verlängern. Noch einmal aufkochen lassen, salzen und pfeffern.
5. Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen. Die Minze einstreuen und darin verrühren. Die Mischung in die Suppe rühren.

[Seitenanfang]

Huhn auf Tscherkessen-Art (Cerkez tavugu) - Türkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Türkisch kochen / GU Erfasst: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 11.08.94
Categories: Geflügel, Hell, Hähnchen, Vorspeise, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

1 Kuechenfertige Poularde
-- etwa 1,2 kg schwer
Salz
1 Teelöffel Schwarze Pfefferkerner
1 mittel Moehre
1 mittel Zwiebel

300 Gramm Frische Walnusskerne
ersatzweise getrocknete
1/2 Teelöffel Edelsuesses Paprikapulver
1/2 Teelöffel Scharfes Paprikapulver
6 Scheibe Toastbrot
1/4 Liter Milch
Pfeffer; frisch gemahlen
2 Esslöffel Walnussoel
1 Prise Cayennepfeffer
2 Stengel glatte Petersilie

Zubereitungsanweisungen:

Diese Vorspeise gibt es in der Tuerkei zu besonders festlichen Anlassen, und man bekommt sie nur in gehobenen Restaurants.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit - Fuer Gaeste. Pro Portion etwa 3000 kJ/710 kcal. Zubereitungszeit: etwa 2 1/2 Stunden, Ruhezeit: 30 Minuten. 1. Die Poularde waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken 1/2 Teeloeffel Salz und die Pfefferkoerner einstreuen. Die Moehre und die Zwiebel schaelen, vierteln und dazugeben. Das Wasser mit der Poularde zum Kochen bringen, abschaeumen und die Poularde bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen. 2. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Poularde aus der Bruehe heben, abkuehlen lassen. Inzwischen die frischen Walnuesse schaelen, von getrockneten Walnuessen die Haeutchen abreiben. Etwa 1 Walnusshaelfte pro Portion zum Garnieren beiseite legen. Die uebrigen Walnuesse fein reiben oder im Mixer zerkleinern. 3. Die Nuesse in eine Kasserolle geben, das Paprikapulver hinzufuegen und alles unter Ruehren erhitzen, bis die Nuesse Oel ausschwitzen - sie duerfen jedoch keinesfalls braun werden. Die Nuesse zum Abkuehlen beiseite stellen. 4. Die Rinde von den Toastbrotsscheiben entfernen. Das Brot in etwa 1/4 Liter Huehnerbruehe einweichen und ausdruecken. Die Bruehe gesondert aufbewahren. Das Brot mit einer Gabel zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit der Huehnerbruehe, in der das Brot eingeweicht war und der Milch zu den Nuessen geben. 5. Alles verruehren, so dass eine dicke Paste entsteht. Von der Poularde Brust- und Keulenfleisch ausloesen, kleinschneiden und die Stuecke mit den Fingern zu Fasern zupfen. Das restliche Poulardenfleisch mit der restlichen Bruehe fur eine spaetere Suppe aufbewahren. 6. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Das Walnussoel mit dem Cayennepfeffer verruehren. Die Haelfte des Poulardenfleischs mit der Haelfte der Nusspaste vorsichtig mischen und auf einen grossen flachen Teller legen. Alles mit der Haelfte des gewuerzten Walnussoels betrauefeln. 7. 2 Essloeffel von der verbliebenen Nusspaste auf das Nuss-Huhn-Gemisch streichen. Das restliche Poulardenfleisch darauflegen. Zum Schluss das Fleisch mit der restlichen

Nusspaste bedecken und mit dem restlichen Walnussoel betrauefeln. 8. Das Gericht mit den Walnusshaelften verzieren. Die Petersilienstengel waschen, trockenschuetteln, die Blaettchen abzupfen und das Gericht damit garnieren. Das Huhn etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Tip! Wenn Ihnen die Zubereitungszeit zu lang erscheint, koennen Sie das Huhn auf Tscherkessen-Art auch einfacher anrichten, indem Sie das gesamte Fleisch auf einmal mit der Nusspaste mischen, doch das sieht nicht so dekorativ aus wie im Rezept beschrieben. Wenn Sie das Gericht schon frueher vorbereiten moechten, bewahren Sie das Fleisch und die Nusspaste getrennt auf und stellen Sie es kurz vor dem Servieren fertig.

[Seitenanfang]

Gruene Bohnen in Olivenoel (Zeytinyagli taze fasulye)

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Vegetarisch, Bohne, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Gruene Bohnen
2 gross Zwiebeln
3 mittel Tomaten
6 Essloeffel Olivenoel; kaltgepresst
1 Teeloeffel Zucker
Salz
1/8 Liter Wasser

ZUM GARNIEREN

1 Unbehandelte Zitrone

Zubereitungsanweisungen:

1. Die Bohnen waschen, die Faeden abziehen und das Gemuese in 5 cm lange Stuecke schneiden. Die Zwiebeln schaelen und in Wuerfel schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Die Stielansaezte herausschneiden und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden. 2. Die Bohnen mit den Zwiebeln den Tomaten, dem Olivenoel, dem Zucker und Salz in

einen Topf geben und mit den Haenden gut durchkneten. Etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze kochen. Dabei den Topf oefters ruettern, damit das Gemuese nicht ansetzt. Wenn sich die Bohnen leicht gelblich faerben, Wasser angiesen, umruehren und das Gericht bei mittlerer Hitze in 10-20 Minuten garen, bis die Bohnen weich sind. 3. Das Gemuese zum Abkuehlen beiseite stellen. Die Zitrone gruendlich waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Bohnen auf einer Platte anrichten und mit den Zitronenscheiben garniert servieren. TIP: Lassen Sie das Gemuese einige Zeit durchziehen, dann entfaltet sich sein Aroma noch besser. Einstufung: Gelingt leicht Pro Portion 780 kJ/190 kcal, Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden

[Seitenanfang]

Zucchinipuffer (Muecver) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemuese, Gratin, Vegetarisch, Zucchini, Tuerkei

4 Portionen

Zutaten:

800 Gramm Zucchini; moeglichst kleine

Salz

3 Fruehlingszwiebeln

1 Bund Dill

1/2 Bund Glatte Petersilie

2 gross Eier

4 Essloeffel Mehl

Pfeffer; frisch gemahlen

1/8 Liter Sonnenblumenoel; zum

-- Ausbacken

Zubereitungsanweisungen:

Eines der vielen vegetarischen Gerichte der anatolischen Kueche, das lauwarm auch gut zur Raki-Tafel passt. 1. Die Zucchini waschen, die Stengel- und Bluetenansaezte abschneiden, schadhafte Stellen ausschneiden. Die Zucchini auf der grossen Gemuesereibe raspeln. 1 Teeloeffel Salz darueber streuen und das Gemuese etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Zucchinimasse in ein feines Sieb giessen und gut ausdruecken. 2. Die Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die

Kraeuter waschen, trockenschuetteln und sehr fein hacken. Zusammen mit den Zucchini und den Fruehlingszwiebeln in eine Schuessel geben. Die Eier, das Mehl, etwas Pfeffer und nach Geschmack noch etwas Salz dazugeben und alles gut durchmischen. 3. So viel Sonnenblumenoel in eine Pfanne geben, dass der Boden duenn bedeckt ist. Das Oel erhitzen. Jeweils 1 gehaeuften Essloeffel Gemueseteig in das Oel geben und zu flachen Puffern von 6-8 cm Durchmesser formen. Je 4 Puffer auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Puffer zum Entfetten auf Kuechenpapier legen. Lauwarm oder kalt servieren. Einstufung:
Preiswert Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 1 Stunde

[Seitenanfang]

Almsuppe (Yayla corbasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94
Categories: Suppe, Creme, Reis, Joghurt, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

100 Gramm Patnareis
1 mittel Zwiebel
60 Gramm Butter
1 3/4 Liter Fleischbruehe; ersatzweise
-- Instant-Bruehe
250 Gramm Saeuerlicher Joghurt
1 Essloeffel Mehl
3 Eigelb
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1/2 Zitrone; den Saft davon
1 Teeloeffel Nane; (getrocknete Minze)
tuerk. Spezialgeschaeft

Zubereitungsanweisungen:

Diese Suppe stammt urspruenglich von den Yaylas, den Hochebenen, auf denen die Bauernfamilien im Sommer mit ihren Herden leben. 1. Den Reis unter fliessendem Wasser kurz abbrausen und abtropfen lassen Die Zwiebel schaelen und klein wuerfeln. 2. In einem Suppentopf die Haelfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig duensten. Die Fleischbruehe und

den Reis dazugeben. 15-20 Minuten kochen, bis der Reis gar ist. 3. Inzwischen die Flüssigkeit vom Joghurt abgiessen und den Joghurt in eine Schüssel geben. Mit dem Mehl und den Eigelben gut verrühren. 4. Die Suppe von der Kochstelle nehmen. Zuerst einige Esslöffel Brühe in die Joghurtmischung rühren, dann den gesamten Joghurt in die Suppe geben. Die Suppe unter Rühren kurz erhitzen, jedoch nicht mehr aufkochen, sonst flockt der Joghurt aus. Die Almsuppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. 5. Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen und die getrocknete Minze einrühren. Die Minzbutter kurz vor dem Servieren in die Suppe rühren. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert Pro Portion 1100 kJ/260 kcal, Zubereitungszeit 40 Minuten.

[Seitenanfang]

Frauenschenkel-Frikadellen (Kadinbudu koefte) -
Türkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkan Türkisch kochen / GU Erfasst: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 11.08.94
Categories: Fleisch, Rind, Frikadelle, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 mittel Zwiebel
50 Gramm Butter
50 Gramm Patnareis
200 Milliliter Wasser
Salz
750 Gramm Hackfleisch vom Rind
3 Eier
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Pimentpulver
1 Bund Glatte Petersilie
3 Esslöffel Mehl
8 Esslöffel Sonnenblumenöl

Zubereitungsanweisungen:

Pro Portion etwa 3000 kJ/710 kcal Zubereitungszeit: etwa 1/2 Stunden Der Name des Gerichts stammt von der Form der Frikadellen. 1. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig

duensten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Wasser und Salz dazugeben. Den Reis zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten garen. 2. Den Reis abkuehlen lassen. Das Hackfleisch in 2 Teile teilen. Die eine Haelfte in der restlichen Butter braun anbraten, abkuehlen lassen und mit der anderen Haelfte mischen. Das Hackfleisch zum Reis geben. 1/3 der Eier, reichlich Pfeffer und das Pimentpulver hinzufuegen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Mit dem Fleisch und dem Reis verkneten, salzen. Das Mehl auf einen Teller sieben. In einem Schuesselchen die restlichen Eier verquirlen. 4. Das Oel in einer Pfanne erhitzen. Aus je 1 gehaeuften Essloeffel Hackfleischmasse mit angefeuchteten Haenden eifoermige Frikadellen formen. Diese leicht abflachen und zuerst in dem Mehl, dann in der Ei wenden und in die Pfanne geben. Die Frikadellen auf beiden Seiten knusprig braten. Mit Salat servieren.

[Seitenanfang]

Der Imam fiel in Ohnmacht (Imam bayildi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkan Tuerkisch kochen / GU Erfasst: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 11.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Aubergine, Vegetarisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 mittel Auberginen
Salz
2 mittel Zwiebeln
2 mittel Freilandtomaten
2 Milde Peperoni
1 Bund Glatte Petersilie
1 Teeloeffel Zucker
3 Knoblauchzehen
6 Essloeffel Olivenoel, kaltgepresst

Zubereitungsanweisungen:

Der Imam (Vorbeter) soll vor Entzuecken ueber dieses Gericht in Ohnmacht gefallen sein.
Raffiniert - Fuer Gaeste Pro Portion
etwa: 850 kJ/200 kcal Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden
1. Die Auberginen am Stielansatz abschaelen, den Stiel stehen lassen. Die Auberginen langs so abschaelen, dass Streifen von 34 cm Breite entstehen. 1 Streifen pro Aubergine in der Mitte

einschneiden. Die Auberginen etwa 30 Minuten in Salzwasser legen. 2. Die Zwiebeln schaelen und in Ringe schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln. Die Peperoni halbieren, Stiele, Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und feinhacken. Alles mit der Hand verkneten. Salzen und zuckern. 3. Die Auberginen ausdruecken. Die Schlitze auseinanderziehen und die Taschen mit dem Gemuese fuellen. Die Auberginen in einen Topf legen. Die restliche Fuellung auf die Schlitze legen. Die Knoblauchzehen schaelen, in Stifte schneiden und diese in die Fuellung stecken. Das Oel mit 1/4 Liter Wasser verruehren und ueber die Auberginen giessen. 4. Das Gericht etwa 10 Minuten zugedeckt bei starker Hitze ankochen, dann bei mittlerer Hitze in etwa 45 Minuten garen. Im Topf abkuehlen lassen.

[Seitenanfang]

Quitten in Zuckersirup (Ayva tatlisi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkan Tuerkisch kochen / GU Erfasst: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 12.08.94

Categories: Süßspeise, Kalt, Quitte, Türkei
8 Portionen

Zutaten:

4 mittel Quitten; reif
1/2 Liter Wasser
300 Gramm Zucker
1 Zitrone; den Saft davon
3 Nelken
100 Gramm Creme double

Zubereitungsanweisungen:

Aus Quitten, die bei uns fast schon in Vergessenheit geraten sind, koennen Sie nach diesem Rezept ein koestliches Kompott bereiten. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert. Pro Portion 970 kJ/230 kcal. Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden. 1. Die Quitten schaelen, halbieren und das Kerngehaeuse und die holzigen Teile mit einem Essloeffel herauskratzen. Mit einem spitzen Kuechenmesser Bluete und Stiel herausschneiden. Die Quitten muessen wirklich reif sein, sonst laesst sich das Kerngehaeuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herausloesen. 2. Den Backofen auf 200 oC vorheizen. 3. Den Zucker in

einem Topf mit dem Wasser einstreuen und die Mischung kochen, bis sich der Zucker vollstaendig aufgeloeset hat. Den Zitronensaft und die Nelken dazugeben. Die Quittenhaelften in den Sirup legen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

4. Die Quittenhaelften nebeneinander in eine Auflaufform mit etwa 5 cm hohen Rand legen und mit dem Sirup uebergiessen. Die Quitten in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde garen, bis sie weich und roetlich sind. Abkuehlen lassen. 5. Die Quittenhaelften mit der Rundung nach unten auf Dessert-Tellern anrichten. In die mittlere Aushoehlung je 1 Teeloeffel Creme double fuellen, etwas Sirup angiessen und das Dessert kalt servieren.

[Seitenanfang]

Sauerkirschmarmelade (Visne receli) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkan Tuerkisch kochen / GU Erfasst: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 12.08.94
Categories: Süßspeise, Marmelade, Sauerkirsch, Türkei
2 GLAESER

Zutaten:

500 Gramm Sauerkirschen
500 Gramm Feiner Kristallzucker
1 Zitrone; den Saft davon

Zubereitungsanweisungen:

Diese Marmelade aehzelt einem dickflussigen Sirup. Das Aroma der Fruechte entfaltet sich darin besonders gut, und ich kann mir kaum etwas koestlicheres vorstellen, als frisch gebackenes Fladenbrot mit hausgemachtem "recel" und einem guten Glas Tee. Einstufung der Autorin: Gelingt leicht - Braucht etwas Zeit. Pro Glas etwa 4800 kJ/110 kcal, Zeit zum Saftziehen der Kirschen etwa 2 Stunden, Zubereitungszeit etwa 1 Stunde. 1. Die Sauerkirschen waschen, die Stiele entfernen, die Steine vorsichtig herausloesen. Den dabei austretenden Saft auffangen. Die Kirschen mit dem Saft in einen grossen Topf geben und mit dem Zucker vermengen. Alles zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen. 2. Den Zitronensaft zu den Kirschen geben und alles zum Kochen bringen. Immer wieder umruehren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Marmelade etwa 20 Minuten einkochen lassen, bis sie dickflussig geworden ist. Die richtige Konsistenz testen: 1 Tropfen der Marmelade auf eine Untertasse fallen

lassen. Die kleine Flüssigkeitsperle darf sich nicht ausbreiten. Eventuell die Masse noch etwas einkochen lassen und den Test wiederholen. 3. Die Marmelade sofort in Glaeser füllen. Diese mit Twist-off-Deckeln fest verschliessen. Die Glaeser etwa 10 Minuten mit dem Deckel nach unten stehen lassen, dann umdrehen und kühl aufbewahren.

[Seitenanfang]

Gemuesetopf mit Huhn (Tavuk gueveci) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer

2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemüse, Frisch, Hähnchen, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

4 Poulardenkeulen

Salz

Pfeffer; frisch gemahlen

2 mittel Zwiebeln

5 Milde Peperoni

3 gross Tomaten

3 Kartoffeln

3 klein Auberginen

5 Esslöffel Olivenoel

30 Gramm Butter

1 Bund Glatte Petersilie

Zubereitungsanweisungen:

Die Poulardenkeulen waschen, trockentupfen und Ober- und Unterschenkel mit einer Geflügelschere trennen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Peperoni von den Stielen befreien, längs halbieren, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und kleinschneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haetzen und vierteln. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob wuerfeln. Die Auberginen waschen, die Stielsaetze abschneiden. Die Fruechte in grosse Wuerfel schneiden. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Knapp die Haelfte des Oels in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. In eine Auflaufform, wenn moeglich einen Guevectopf, legen. In dem restlichen Oel nach und nach alle Gemuese anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Fleisch geben. Etwas

Wasser dazugiessen. Die Butter in Floeckchen auf das Gemuese setzen und die Form mit Alufolie verschliessen. Das Gericht in der Mitte des Backofens in etwa 1 1/2 Stunden garen. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln, hacken und darauf streuen.
Einstufung durch die Autorin: Braucht etwas Zeit. Pro Portion 1900 kJ/450 kcal, Zubereitungszeit 2 1/4 Stunden

[Seitenanfang]

Hirtensalat (Coban salatasi) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94
Categories: Salat, Kalt, Gurke, Tomate, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 klein Kopf roemischer Salat
2 gross Freilandtomaten
2 klein Feste Gaertnergurken
1 Bund Fruehlingszwiebeln
4 Peperoni; mild oder scharf
1 gross Bund glatte Petersilie
3 Essloeffel Olivenoel, kaltgepresst
1 Zitrone; den Saft davon
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen

ZUM GARNIEREN

50 Gramm Schwarze Oliven
50 Gramm Schafskaese

Zubereitungsanweisungen:

Wie in vielen anderen suedlichen Laendern wird auch in der Tuerkei Salat als Vorspeise serviert. Von dem Salat die aeusseren harten Blaetter und den Strunk abschneiden. Die inneren zarten Blaetter gruendlich waschen und trockenschuetteln. Die Blaetter abtrennen, in Streifen schneiden und in eine Salatschuessel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansaetze herausschneiden. Die Tomatenhaelften wuerfeln und die Wuerfel in die Schuessel geben. Die Gurken schaelen und klein

wuerfeln. Die Fruehlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zum Salat geben. Die Stiele und Stielansaetze von den Peperoni abschneiden, die Schoten laengs halbieren. Die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten waschen und in Streifchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschuetteln und grob hacken. Alles zu den uebrigen Salatzutaten geben. Aus dem Oel, dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer eine Marinade ruehren und ueber den Salat giessen. Alles gut durchmischen und auf einer Platte anrichten. Die Oliven auf dem Salat verteilen. Zuletzt den Schafskaese fein reiben und ueber den Salat streuen. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht Pro Portion 770 kJ/180 kcal, Zubereitungszeit 30 Minuten

[Seitenanfang]

Joghurt-Kaltschale (Cacik) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Vorspeise, Kalt, Joghurt, Gurke, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

500 Gramm Saeuerlicher Joghurt
300 Gramm Kleine Gaertnergurken
2 Knoblauchzehen
Salz
2 Essloeffel Olivenoel, kaltgepresst
2 Bund Dill
1 1/3 Teeloeffel Nane; (getrocknete Minze)
tuerk. Spezialgeschaeft

Zubereitungsanweisungen:

Eine erfrischende Mahlzeit, besonders beliebt als Vorspeise oder Zwischengang. Den kalten Joghurt in eine Schuessel geben und cremig schlagen. Die Gurken schaelen und laengs halbieren, Grosse Kerne mit einem Loeffel herauschaben. Die Gurken fein wuerfeln. Die Gurkenwuerfel unter den Joghurt heben. Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zum Joghurt druecken. Salzen. Die Kaltschale auf eine Suppenschuessel pro Portion verteilen. Auf jede Portion 1/2 Essloeffel Olivenoel trauefeln. Den Dill waschen, trockenschuetteln und fein hacken. Die Minze und den Dill auf die Kaltschale streuen.

Einstufung durch die Autorin: Schnell Pro Portion 210 kJ/50 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten.

[Seitenanfang]

Bohnensalat mit Sesamsauce (Taratorlu piyaz)

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Salat, Warm, Bohne, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Weisse Bohnen
2 Tomaten
1 mittel Rote Zwiebel
2 Peperoni; mild oder scharf
1 Bund Glatte Petersilie
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
4 Esslöffel Rotweinessig; oder das
-- 1 1/2-fache
4 Esslöffel Olivenoel; kaltgepresst
3 Esslöffel Tahin; (Sesampaste)
tuerk. Spezialgeschaeft
1 Zitrone; den Saft davon
1/8 Liter Wasser

ZUM GARNIEREN

2 Eier; hartgekocht
12 Schwarze Oliven

Zubereitungsanweisungen:

Die Bohnen in ein Sieb geben, waschen und ueber Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am naechsten Tag die Bohnen im offenem Topf etwa 15 Minuten bei starker Hitze kochen. Den Schaum dabei abschöpfen. Die Bohnen in ein Sieb abgiessen, mit frischem warmem Wasser bedeckt erneut aufsetzen, bei mittlerer Hitze in 45-60 Minuten garen und abkuehlen lassen. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen und haeuten. Das Tomatenfleisch wuerfeln. Die Zwiebel schaelen, vierteln und

in Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, die Stiele, die Kerne und Rippen entfernen. Die Schoten in Ringe schneiden, die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und auf 1 Suppenteller pro Portion verteilen. Auf jede Portion Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Petersilie geben. Den Salat salzen und pfeffern und mit je 1-2 Esslöffeln Essig und 1 Esslöffel Öl beträufeln. Das Sesamöl in eine Schüssel geben. Nach und nach den Zitronensaft und lauwarmes Wasser unterrühren. Mit Salz abschmecken. Jede Portion mit Sesamsauce übergießen. Die Eier pellen und vierteln. Die Oliven abbrausen. Den Salat mit den Eivierteln und den Oliven garniert servieren. Einstufung durch die Autorin:
Raffiniert Pro Portion 1800 kJ/430 kcal, Einweichzeit für die Bohnen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 3/4 Stunden

[Seitenanfang]

Kichererbsen mit Lamm (Etlı nohut) - Türkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Türkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 15.08.94

Categories: Gemüse, Hülsenfrüchte, Kichererbsen, Lamm, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Getrocknete Kichererbsen
300 Gramm Lammfleisch; aus der Keule
2 mittel Zwiebeln
2 Milde Peperoni
2 mittel Tomaten
40 Gramm Butter
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Teelöffel Paprika; edelsüß
1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitungsanweisungen:

Dieses Gericht schmeckt besonders herzhaft, wenn Sie Sucuk (türkische Knoblauchwurst) mit erwärmen. Die Kichererbsen verlesen kalt abbrausen und über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Erbsen im Einweichwasser etwa 15 Minuten kochen. Das Lammfleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln

schaelen und fein wuerfeln. Die Peperoni waschen, den Stiel und die Kerne mit den Rippen entfernen. Die Peperoni in Stuecke schneiden. Die Tomaten kochendheiss ueberbruehen, haeuten und das Fruchtfleisch grob wuerfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin anschmoren. Die Peperoni und die Tomaten dazusetzen und kurz mitschmoren. Die Kichererbsen in ein Sieb schuetten, dann zum Fleisch geben. Etwa 1/4 Liter Wasser dazugiesen, alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer dem Paprikapulver und dem Cayennepfeffer abschmecken. Das Gericht in etwa 35 Minuten garen. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht. Pro Portion 1600 kJ/380 kcal, Einweichzeit fuer die Kichererbsen 12 Stunden, Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

[Seitenanfang]

Pikante Kaesecreme (Haydari) - Tuerkei

Supplied by: Erika Casparek-Tuerkkan Tuerkisch kochen / GU Abgetippt: Ulli Fetzer
2:246/1401.62 - 16.08.94

Categories: Vorspeise, Kalt, Käse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

200 Gramm Schafskäse; tuerkischer
oder bulgarischer
175 Gramm Saeuerlicher Joghurt
1 Bund Glatte Petersilie
1 Teelöffel Pul biber; (*)
(Pflaetchenpaprika)
1 Teelöffel Nane; (*)
(getrocknete Minze)
2 Knoblauchzehen

ZUM GARNIEREN

2 Peperoni; mild oder scharf

Zubereitungsanweisungen:

(*) Erhaeltlich in tuerkischen Spezialgeschaeften Cremes sind ein fester Bestandteil des tuerkischen Vorspeisenangebots.

Haydari wird mit frischem Weissbrot gegessen. Den Schafskaese in einem Suppenteller mit einer Gabel fein zerdruecken. Den Joghurt dazugeben und alles zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Petersilie waschen und trockenschuetteln. Die Blaettchen abzupfen und einige davon zum Garnieren beiseite legen. Die anderen fein hacken. Die Petersilie zu der Kaesecreme geben. Die Minze mit dem Plaettchenpaprika in die Creme streuen. Die Knoblauchzehen schaelen und durch die Knoblauchpresse zu der Creme druecken. Alle Zutaten gruendlich mischen und die Creme auf einem flachen Teller anrichten. Die Peperoni waschen. Die Stiele mit den Stielansaetzen abschneiden. Die Schoten samt den Kernen schraeg in Scheibchen schneiden und rund um die Kaesecreme verteilen. Diese mit der restlichen Petersilie garnieren. Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Schnell Pro
Portion 570 kJ/140 kcal, Zubereitungszeit 20 Minuten

[Seitenanfang]

Puerierter Schafkaese

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Vorspeise, Kalt, Schafkäse, Gemüse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Schafkaese
200 Gramm Joghurt natur; oder
-- Tuerk. Oemuer
1 Gelbe Paprika
1 Rote Paprika
1 klein Salatgurke
1 Bund Petersilie
1 Teeloeffel Paprikamark
1 Teeloeffel Paprikapulver
1/2 Zehe Knoblauch
1/4 Tasse (250ml) Olivenoel

Zubereitungsanweisungen:

Den Schafskaese mit dem Joghurt puerieren oder mit der Gabel zerdruecken und in den Joghurt ruehren. Paprika, Gurke und Petersilie ganz klein schneiden, Knoblauch pressen und zusammen mit den Gewuerzen und dem Olivenoel in die Joghurt-Kaesemischung geben. Alles kraeftig durchruehren und mit Fladenbrot servieren.

[Seitenanfang]

Hirsesalat mit Gemuese

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Vorspeise, Kalt, Gemüse, Hirse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

150 Gramm Hirse
1 Gelbe Paprika
1 Rote Paprika
1 Gruene Paprika
2 Tomaten; pueriert
-- event. aus der Dose
1 Bund Petersilie
1 Salatgurke
2 Esslöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Paprikamark
1/2 Zehe Knoblauch
1 Teelöffel Getr. Thymian
1 Teelöffel Paprikapulver
2 Teelöffel Salz
1/2 Tasse (250ml) Olivenoel

Zubereitungsanweisungen:

Die Hirse mit lauwarmem Wasser bedecken und 15 Minuten quellen lassen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprika und Gurke sehr fein wuerfeln, Petersilie hacken und zusammen mit den puerierten Tomaten, dem Olivenoel und den Gewuerzen vermischen. Den Knoblauch darueberpressen. Das Ganze vorsichtig unter die Hirse heben.

[Seitenanfang]

Aubergine in Joghurt

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Vorspeise, Kalt, Aubergine, Joghurt, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

3 Auberginen; nach Belieben
-- etwas mehr
500 Gramm Joghurt natur; oder
-- Tuerk. Oemuer
Oel; zum Anbraten
1/2 Zehe Knoblauch
1 1/2 Teelöffel Getrocknete Minze
1 Teelöffel Salz

Zubereitungsanweisungen:

Die Auberginen in ca. 2 cm grosse Wuerfel schneiden, in Oel anbraten bis sie Farbe bekommen, nicht zu weich werden lassen.
Aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb oder auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Mit dem Joghurt und den Gewuerzen mischen, Knoblauch hineinpressen und gut gekuehlt servieren.

[Seitenanfang]

Die Duefte des Orients - Tuerkische Vorspeisen

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Aufbau, Vorspeise, Info, Türkei
1 Text

Zutaten:

Tuerkische Vorspeisen

Zubereitungsanweisungen:

Unsere Rezepte fuer die Vorspeisen stammen aus allen Regionen der Tuerkei. Sie zeichnen sich durch Frische und Vitaminreichtum aus. Kombinieren Sie sie ruhig mit anderen Vorspeisen der Mittelmeerkueche und servieren Sie sie mit Fladenbrot, Sesamringen oder Baguette. Fuer die Zubereitung benoetigen Sie keine besonderen Kenntnisse oder Geraete. Nur eines ist wichtig: Alle Zutaten, besonders aber die verwandten Gemuese und Kraeuter muessen - wenn nicht anders beschrieben - sehr frisch sein. Vielleicht vergleichen Sie ja mal die Gemuese- und Obstqualitaet Ihres Supermarktes mit der an einem tuerkischen Gemuesestand oder dem tuerkischen Laden an der Ecke. Dort bekommen Sie auch alle Gewuerze. Die meisten

werden Sie sowieso schon kennen oder sogar im Hause haben. Vieles bekommen Sie auch auf dem Wochenmarkt. Und noch ein Tip: Sollten Sie Fragen zu Rezepten haben, sprechen Sie doch einfach den tuerkischen Gemuesehaendler an.

[Seitenanfang]

Ezme - Schwarzer Gemuesesalat

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer

Categories: Salat, Kalt, Gemüse, Vegetarisch, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

1 Rote Paprika
1 Gelbe Paprika
1 Gruene Paprika
1/2 Salatgurke
1/2 Gemuesezwiebel
2 Tomaten
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Bund Petersilie
2 Essloeffel Olivenoel; oder anderes Oel
1 Essloeffel Tomatenmark
1 Teeloeffel Scharfe Paprika-Sauce; (im
-- tuerk. Supermarkt oder
-- Gewuerzstand)
1/2 Teeloeffel Cumin; (Kreuzkuemmel)
2 Teeloeffel Paprikapulver
1/2 Teeloeffel Schwarzer Pfeffer
1/2 Zitrone; den Saft davon
1/2 Teeloeffel Oregano, getr.
1/2 Teeloeffel Salz
1 Teeloeffel Gebrochener Paprika; (im
-- tuerk. Supermarkt)

Zubereitungsanweisungen:

Alle Gemuesezutaten bis auf die Tomaten waschen, putzen und fein wuerfeln. Petersilie hacken. Tomaten kleinschneiden und zu einem Extrahaeuflein formen. Mit einem Wiegemesser oder einem schweren Gemuesemesser die Tomaten fein wiegen und danach das Gemuese des zweiten Haufens. Wenn alles eine sehr feine Struktur hat, die Tomaten zum uebrigen Gemuese

hinzufuegen. Die Gewuerze, Paprikapaste und Tomatenmark, gepressten Knoblauch, Oel und den Zitronensaft daruebergeben.
Alles gut durchmengen und kuehl servieren.

[Seitenanfang]

Spinat-Moehren-Salat

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Salat, Kalt, Spinat, Karotte, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

200 Gramm Blattspinat
4 mittel Karotten; (Moehren)
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone; den Saft davon
1/4 Tasse (250ml) Oel
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Getr. Thymian
1 Teelöffel Salz

Zubereitungsanweisungen:

Den Spinat waschen, von den Stielen zupfen, in schmale Streifen schneiden. Die Moehren schaelen und auch in feine Streifen schneiden. Knoblauch pressen und daruebergeben, Gewuerze, Oel und den Zitronensaft hinzufuegen, alles gut durchmischen,
1/2 Std. kuehl stellen.

[Seitenanfang]

Hirnsalat (Beyin Salatasi)

Supplied by: -- Nach: Tuerkische Kueche -- Istanbul ?? -- erfasst von Rene Gagnaux
Categories: Salat, Kalt, Hirn, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

2 Lammhirne
1/2 Zitrone

1 Tomate
1/2 Bund Petersilie
2 Esslöffel Olivenoel
Essig
Oliven; zum Garnieren

Zubereitungsanweisungen:

In kaltes Wasser Salz und etwas Essig geben und das Hirn in diesem Wasser kochen.
Abkuehlen lassen und dann
herausnehmen, auf einen Teller legen. Olivenoel mit Zitronensaft mischen, daruebergiessen.
Mit gehackter Petersilie und Oliven
garnieren.

[Seitenanfang]

Auberginen in Tomatensauce

Supplied by: Nach NORDTEXT - 12.03.95 Erfasst: Ulli Fetzer
Categories: Vorspeise, Warm, Aubergine, Tomate, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Auberginen
4 mittel Karotten; (Moehren)
1 Teelöffel Salz
Oel; zum Anbraten

FUER DIE SAUCE

1 Zwiebel
2 Esslöffel Paprikamark
2 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Getr. Thymian
1/2 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Salz
1/4 Tasse (250ml) Oel
3 Tomaten; event. aus der Dose

Zubereitungsanweisungen:

Fuer die pikante Tomatensauce, die uebrigens auch zu anderen Gerichten gut schmeckt, die Zwiebel fein hacken und in dem Oel anschwitzen bis sie etwas braeunt. Die Tomaten puerieren, Knoblauch pressen und zusammen mit allen anderen alles einmal kraeftig durchkochen und abkuehlen lassen. Dann die ungeschaelten Auberginen wuerfeln, die Moehren stifteln oder in Scheiben schneiden und beides in der Pfanne braten. Die Moehren sollten noch etwas Biss haben, die Auberginenwuerfel sollten weich, aber nicht matschig sein. Salzen und mit der Sauce uebergiessen. Schmeckt warm und kalt.

[Seitenanfang]

Tuerkische Gewuerzaepfel an Joghurtsauce

Supplied by: -- Orella, ?? -- erfasst von Rene Gagnaux
Categories: Süßspeise, Kalt, Apfel, Joghurt, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 mittel Aepfel, festkochend
12 Nelken
500 Deziliter Apfelsaft
1/2 Zimtstengel
1 klein Stueck Ingwer
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
180 Gramm Joghurt nature
180 Gramm Kefir nature
1/2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Sultaninen
1 Esslöffel Pistazien; geschaelt
1 Esslöffel Mandelsplitter

Zubereitungsanweisungen:

Die Aepfel schaelen und das Kerngehaeuse ausstechen. Mit je drei Nelken bestecken. Den Apfelsaft mit den Gewuerzen und dem Zitronensaft und -schale vermischen und zusammen mit den Aepfeln aufkochen. Auf dem Siedepunkt knapp weich kochen. Die Aepfel herausnehmen und erkalten lassen. Die Fluessigkeit sirupartig einkochen. Nach dem Aerkalten mit dem Joghurt, dem Kefir und dem Zimt mischen. Die Sauce ueber die Aepfel verteilen, mit Zimt bestaeuben und die Sultaninen, Pistazien und Mandelsplitter darueberstreuen.

[Seitenanfang]

Yogortlu Kebab - Lammfleischspiesse mit Joghurtsauce

Supplied by: -- gepostet: Joachim M. Meng -- am 04.02.1996

Categories: Fleisch, Lamm, Joghurt, Spiess, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

1 gross Zwiebel
1 Teelöffel Salz
750 Gramm Lammschulter
2 Esslöffel Olivenoel
4 Scheibe Graubrot; je 1 1/2 cm dick
5 Esslöffel Butter, weich
5 Tomaten
450 Gramm Sahnejoghurt
1 Prise Salz

Zubereitungsanweisungen:

Zwiebel reiben, mit Salz verruehren und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebelmus durch ein Haarsieb streichen.

Fleisch in grosse Wuerfel schneiden, in eine Schuessel geben, mit Oel begiessen.

Zwiebelmasse daraufgeben und zugedeckt 60

Minuten marinieren. Brot entrinden, leicht toasten, in Wuerfel schneiden und in eine Schuessel geben. Butter schaumig ruehren,

auf die Brotwuerfel geben und diese im auf 75 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.

Fleischwuerfel trockentupfen, in

grossen Abstaenden auf Spiesse stecken und im vorgeheizten Grill 10 bis 15 Minuten garen.

Zwischendurch viermal -

keinesfalls mehr - wenden. Tomaten ueberbruehen, abziehen, entkernen und unter Ruehren so lange garen, bis sie zerfallen sind.

Joghurt verruehren und salzen. Brotwuerfel auf eine Platte geben, Fleischspiesse darauf verteilen, mit Tomatenmus bedecken und die Joghurtsauce daraufgiessen.

[Seitenanfang]

Fladenbrot (Pide)

Supplied by: -- Gepostet: Joachim Schwarz -- 07.02.94 -- Ergaenzt mit Bemerkungen

Categories: Backen, Brot, Türkei
1 REZEPT(*)

Zutaten:

42 Gramm Hefe
1/8 Liter Wasser; lauwarm (1)
500 Gramm Weizenmehl
1/8 Liter Wasser; warm (2)
1/2 Teelöffel Salz
Oel; fuer Haende und Blech

ZUM BEPINSELN

1 Eigelb
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Olivenoel
1 Esslöffel Wasser; (3)

ZUM BESTREUEN

2 Esslöffel Sesamsamen
1 Teelöffel Schwarzer Kuemmel

Zubereitungsanweisungen:

(*) 1 Rezept ergibt 2 bis 3 Fladen. Hefe in lauwarmes Wasser (1) auflösen, Mehl in eine grosse Schuessel geben, mit den Haenden lockern. In die Mitte eine Vertiefung druecken und die Hefemischung hineingeben, Salz an den Rand streuen. Von der Mitte aus die Hefe mit dem Mehl verruehren, warmes Wasser (2) zugliessen, erst ruehren, dann verkneten. Haende etwas einoeilen, damit der Teig nicht an den Fingern klebt. Er sollte weich und geschmeidig sein. Teig an einem warmen Platz bedeckt 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Runde, flache Fladen formen, wobei die Raender etwas dicker sein sollten als die Mitte, und auf ein gefettes Blech legen. Mit dem nassen Zeigefinger regelmaessige Vertiefungen eindruecken, so dass ein Rautenmuster entsteht. Eigelb, Zucker, Olivenoel und Wasser (3) verruehren. Fladen damit einpinseln, mit Sesam und schwarzem Kuemmel bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 225 oC 20-30 Minuten backen, bis sich das Brot golden faerbt. Bemerkungen Nach einer anderen Quelle (Erika Casparek-Tuerkkan: Tuerkisch

kochen) wird statt Wasser Milch genommen und ein Ei (bei einer Zubereitung mit 500 g Mehl) eingeknetet. Zum Bepinseln wird eine Ei-Oel-Milch-Zucker- Mischung verwendet. Die Fladen werden bei 275 oC waehrend 10 Minuten gebacken.

[Seitenanfang]

Baklava (Nuss-Honig-Schnitten)

Supplied by: Nach Erika Casparek-Tuerkan Tuerkisch kochen / GU Erfasst: Andreas Braun
11.11.95

Categories: Backen, Gebäck, Nuss, Honig, Türkei
5 Portionen

Zutaten:

500 Gramm TK-Blaetterteig
125 Gramm Butter
250 Gramm Walnuesse
75 Gramm Pistazien
75 Gramm Mandeln
250 Gramm Honig
3 Essloeffel Orangensaft
1/2 Zitrone; den Saft
Alufolie

Zubereitungsanweisungen:

Eine der ausgesprochen suessen Nachspeisen, die sich von der Tuerkei aus die ganze Welt erobert haben, ist Baklava. Bei dem vorliegenden Rezept handelt es sich um eine eingedeutschte Version; denn in der Tuerkei gibt es keinen tiefgefrorenen Blaetterteig. Dort wird diese Koestlichkeit nur zu grossen Festtagen selbst zubereitet, da die Herstellung viel Muehe kostet. Wie Blaetterteig selbst zubereitet wird, steht uebrigens im Backvergnuegen vom Graefe und Unzer Verlag. Den Blaetterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Den Backofen auf 180 oC vorheizen. Den Boden einer Kastenform mit Alufolie auslegen. Den Formrand und die Alufolie gut einfetten. Die Butter zerlassen. Jede Teigplatte zu doppelter Kastenformgrosse ausrollen und halbieren. Die Walnuesse und die Pistazien hacken, die Mandeln feinmahlen. Alles gut miteinander vermischen. Eine Teigplatte in die Form legen, mit Butter bepinseln und mit Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nuesse verbraucht sind. Mit einer Teigplatte abschliessen. Das Gebaeck im Backofen auf der untersten

Schiene 15 Min., dann im 30 Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Inzwischen den Honig erwärmen und mit dem Orangen- und Zitronensaft wärzen. Den Sirup über den fertigen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Baklava in Scheiben schneiden und mit türkischem Mokka servieren.

[Seitenanfang]

Baklava mit Pistazien

Supplied by: Gepostet: Ina Puender 06.11.95
Categories: Backen, Gebäck, Pistazie, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

500 Gramm Mehl
300 Gramm Butter; geschmolzen
4 Eier
75 Gramm Joghurt
2 Tasse (250ml) Wasser
250 Gramm Pistazien; (gemahlen)
1 Kilo Zucker
Wasser
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Honig

Zubereitungsanweisungen:

Das Mehl auf eine Platte sieben. Die Eier, den Joghurt, die geschmolzene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles zu einem Teig verkneten. Eine Rolle formen und pro Rezept ca. 20 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ca. 1 mm Dicke ausrollen. Eine Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen, mit Pistazien bestreuen und die nächste Platte darauflegen, bestreuen usw. Zuerst muss zum Schluss eine Teigplatte liegen. Alles in Rechtecke von etwa 2 mal 4 cm schneiden und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zitronensaft und Honig hinzufügen. Alles kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup erkalten lassen. Den Sirup auf die lauwarme Baklava gießen und einziehen lassen. Evtl. nochmal mit Pistazien bestreuen und kalt servieren.

[Seitenanfang]

Weisskrautrouladen mit pikanter Fuellung (lahana sarmasa)

Supplied by: -- Nach Dr.Oetker: #NAME? -- Erfasst (26.10.95) von: -- Susanne Moenkemeier
Categories: Fleisch, Hackfleisch, Lamm, Weisskohl, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 klein Weisskohl
Salzwasser

FUELLUNG

400 Gramm Lammgehacktes
1 Zwiebel; (1)
2 Scheibe Weissbrot
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Salz
2 Eier
1/2 Bund Pfefferminze
1 Teelöffel Zitronenschale; gerieben
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
100 Gramm Schafkaese
Semmelbroesel; zum Binden

SAUCE

60 Milliliter Olivenoel
1 Zwiebel; (2)
5 Tomaten
1/4 Liter Gemuesebruehe
1 Thymianzweig

Zubereitungsanweisungen:

Mit einem scharfen Messer aus dem Weisskohlkopf den Strunk herausschneiden. Die Blaetter vorsichtig vom Kopf loesen.
Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Blaetter darin 8-10 Minuten blanchieren. Die Weisskohlblaetter herausnehmen, gut

abtropfen lassen und je 2-3 Blätter auf einer Arbeitsfläche übereinanderlegen. Für die Füllung das Lammgehackte in eine Schüssel geben. Zwiebel (1) abziehen, fein würfeln und zum Fleisch geben. Das Weissbrot entrinden, in Gemüsebrühe kurz einweichen, gut ausdrücken und zum Fleisch geben. Die mit Salz zerriebene Knoblauchzehe und die Eier ebenfalls zum Fleisch geben und alles zu einer kompakten Masse verarbeiten. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Den fein geschnittenen Schafskäse unter das Fleisch heben und je nach Bedarf das Ganze mit Semmelbröseln binden. Die Masse gleichmässig auf die Weisskrautblätter verteilen und mit Hilfe eines feuchten Küchentuches zu Rouladen abdrehen. Das Olivenöl im Schmortopf erhitzen, abgezogene und fein gehackte Zwiebel (2) darin andünsten. Die Tomaten enthauten, entkernen, in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Den Thymianzweig in die Sauce geben und einmal aufkochen lassen. Die Rouladen in die Sauce einsetzen, den Topf verschliessen und im 180 Grad vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten garen. Nach Ende der Garzeit die Rouladen anrichten, die Sauce nochmals kräftig abschmecken, über die Rouladen verteilen und servieren.

[Seitenanfang]

Lahmacun (Hackfleischpizza)

Supplied by: -- Gepostet von -- K.-H. Boller - 19.09.95

Categories: Backen, Pizza, Türkei

6 PIZZE

Zutaten:

FUER DEN TEIG

450 Gramm Mehl
1 Teelöffel Salz
20 Gramm Hefe; oder
1 Packung Trockenhefe
250 Milliliter Wasser; lauwarm
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

FUER DEN BELAG

4 Fruehlingszwiebeln
2 Tomaten; frische, vollreife
2 Gruene, lange Peperoni
-- scharf oder mild
2 Bund Glatte Petersilie
250 Gramm Hackfleisch v. Lamm od. Rind
-- fein durchgedreht
2 Teelöffel Plaettchenpaprika; scharf
-- (beim Tuerken)
1 Teelöffel Salz; gestrichen voll
1/2 Teelöffel Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.
1 Prise Kreuzkuemmel; gemahlen
2 Esslöffel Kaltgepresstes Olivenoel
2 mittel Rote Zwiebeln
1 Teelöffel Sumak; gemahlen
1/2 Unbehandelte Zitrone

Zubereitungsanweisungen:

Das Mehl in eine grosse Schuessel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln oder -streuen. Mit der Haelfte des Wasser verruehren. Etwas Mehl darueber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberflaeche Risse zeigen. Restliches Wasser untermengen und den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Ofen auf 275 Grad vorheizen, Bleche duenn mit Maismehl bestreuen. Fruehlingszwiebel waschen, die groben Roehren und die harten Aussenhaeute sowie die Wuerzelchen abschneiden. Zwiebeln laengs vierteln und in sehr kleine Stueckchen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser begiessen, kurz stehen lassen, haeuten, halbieren, Stielansaetze herausschneiden, Kerne ausdruecken, Fruchtfleisch hacken. Peperoni laengs halbieren, Stiel, Kerne und die weissen Innenhaeute herausschneiden, abspuelen. Die Schoten laengs feinstreifig schneiden, dann quer in feine Wuerfelchen. Petersilie waschen. Von einem Bund die Blaetter abzupfen und sehr fein hacken. Die vorbereitete Gemuese mit dem Hackfleisch in eine Schuessel geben. Plaettchenpaprika, Salz, reichlich Pfeffer, Kreuzkuemmel und Oel hinzufuegen und alles sehr gut miteinander verkneten. Die roten Zwiebeln schaelen und in duenne Ringe schneiden. Von der restlichen Petersilie Blaettchen abzupfen und grob hacken. Alles in eine Schuessel geben, mit Sumak bestreuen und vermengen. Teig nochmals durchkneten und in die im 'Yield' angegebene Anzahl gleichgrosse Stuecke teilen, jedes zu einem Baellchen formen. Jedes Baellchen duenn rund ausrollen,

auf die Bleche legen und mit Fleischmasse bestreichen. Die Lahmacun 10-15 Minuten backen, bis sich der Rand zu färben beginnt. Auf jeden Fladen einen Anteil der frischen Zwiebel-Petersilie-Mischung geben, nach Geschmack einige Tropfen Zitronensaft. Man kann die Pizza zusätzlich mit dünn abgeschälten Streifen der Zitronenschale dekorieren. In der Türkei isst man Lahmacun gerne zusammengeklappt aus der Hand.

[Seitenanfang]

Gebratener Spinat mit Rinderhack (Tavada Isapnakli Kiyma)

Supplied by: -- Nach: Die türkische #NAME? #NAME? #NAME? -- 23.08.1995
Categories: Gemüse, Frisch, Spinat, Hackfleisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Spinat
3 Esslöffel Margarine
1 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
200 Gramm Rinderhack
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Salz
1 Prise Paprikapulver, scharf
4 Eier

Zubereitungsanweisungen:

Spinat putzen, waschen und mit Wasser kurz kochen, abtropfen lassen, wegstellen. Margarine, Öl, gewürfelte Zwiebel sowie das Hackfleisch in einer Pfanne fünf Minuten unter Umrühren mit einer Gabel dünsten. Pfeffer, Salz und Paprika zugeben. In einer tiefen Schüssel geschlagene Eier mit dem Spinat vermischen und zu dem Fleisch geben. Unter ständigem Rühren garen.

[Seitenanfang]

Yogurtlu kebab - Lammfleischspiesse mit Joghurtsauce

Supplied by: -- Gepostet: Joachim M. Meng -- 05.07.1995

Categories: Fleisch, Lamm, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 gross Zwiebel
1 Teelöffel Salz
750 Gramm Lammschulter
2 Esslöffel Olivenoel
4 Scheibe Graubrot
-- je 1 1/2 cm dick
5 Esslöffel Butter; weich
5 Tomaten
450 Gramm Sahnejoghurt
1 Schuss/Spur Salz

Zubereitungsanweisungen:

Zwiebel reiben, mit Salz verruehren und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebelmus durch ein Haarsieb streichen.
Fleisch in grosse Wuerfel schneiden, in eine Schuessel geben, mit Oel begiessen.
Zwiebelmasse daraufgeben und zugedeckt 60 Minuten marinieren. Brot entrinden, leicht toasten, in Wuerfel schneiden und in eine Schuessel geben. Butter schaumig ruehren, auf die Brotwuerfel geben und diese im auf 75 Grad vorgeheizten Backofen warm stellen.
Fleischwuerfel trockentupfen, in grossen Abstaenden auf Spiesse stecken und im vorgeheizten Grill 10 bis 15 Minuten garen. Zwischendurch viermal - keinesfalls mehr! - wenden. Tomaten ueberbruehen, abziehen, entkernen und unter Ruehren so lange garen, bis sie zerfallen sind. Joghurt verruehren und salzen. Brotwuerfel auf eine Platte geben, Fleischspiesse darauf verteilen, mit Tomatenmus bedecken und die Joghurtsauce daraufgiessen. Eva-D. Bilgic: Mit kebab ist hier einfach Roestfleisch allgemein bezeichnet, und yogurtlu heisst "mit Joghurt". Also: Roestfleisch mit Joghurt oder Lammspiesse mit Joghurtsauce

[Seitenanfang]

Dicke Bohnen in Olivenoel (Zeytinyagli bakla)

Supplied by: -- Nach: Tuerkische Kueche #NAME? #NAME? -- 07.07.1995
Categories: Vorspeise, Kalt, Bohne, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Frische dicke Bohnen
1/2 Glas Olivenoel
2 Zwiebeln
1 Teelöffel Zucker; evtl. mehr
Salz
75 Milliliter Wasser
1 Esslöffel Mehl
1/4 Bund Dill

Zubereitungsanweisungen:

Dicke Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln feinhacken und in erhitztem Oel glasig duesten. Gemuese und Zucker zugeben, umruehren und zugedeckt bei starker Hitze 10 Minuten duesten. Mehl mit Wasser glattruehren und dem Gemuese begeben. Die Hitze etwas verringern und weiterkochen. 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit Salz zufuegen, Herd abstellen und halb zugedeckt abkuehlen lassen. Mit Dill bestreut kalt servieren. Als Beigabe kann man auch Joghurt servieren.

[Seitenanfang]

Simit - Sesamringe

Supplied by: -- Nach: Tuerkische Kueche -- Dr. Oetker, Stuttgart -- ISBN 38 122 3307 X

#NAME? -- 12.06.1995

Categories: Backen, Gebäck, Sesam, Türkei

1 Rezept

Zutaten:

250 Gramm Butter
250 Gramm Zucker
2 Eier
400 Gramm Mehl
2 Tasse (250ml) Sesam
3 Esslöffel Traubensirup; Pekmez, im
-- trk. Laden erhaeltlich

Zubereitungsanweisungen:

Die Butter in eine Schuessel geben, den Zucker dazugeben und das Ganze schaumig schlagen. Die Eier dazugeben und alles gut miteinander verruehren. Das gesiebte Mehl dazugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten und fingerdicke Rollen formen (Laenge: ca. 20 cm). Den Sesam auf eine Arbeitsplatte streuen, den Sirup daruebertraefeln, mit beiden Haenden von der Arbeitsplatte nehmen und reiben, auf der Arbeitsflaeche verteilen. Den Teig darueberrollen und zu Ringen formen. Im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und servieren. Frisch schmecken die sehr gut und geeignet sind sie besonders als Teegebaeck.

[Seitenanfang]

Simit - Sesamringe (mit Hefe)

Supplied by: -- Nach: Aus tuerkischen -- Kuechen, von Adil u. -- Roswitha Beytorun, -- ISBN 3-405-13205-3, #NAME? --
12.06.1995
Categories: Backen, Gebäck, Sesam, Türkei
10 RINGE

Zutaten:

25 Gramm Hefe
1/8 Liter lauwarmes Wasser
500 Gramm Mehl
60 Gramm Butter; zerlassen
2 Prise Salz
2 Eigelb
8 Teelöffel Sesam
1 Liter kochendheisses Wasser
-- ca. Menge

Zubereitungsanweisungen:

Die Hefe zerbroeckeln und in das lauwarme Wasser einruehren. Mehl und Hefewasser in eine Schuessel geben und gruendlich vermischen. Die Butter beifuegen und in den Teig einkneten, zwischendurch salzen. Den Teig zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in gleich grosse Stuecke aufteilen, zu Wuersten rollen und anschliessend zu Ringen formen. Die Ringe mit einer Schaumkelle einzeln jeweils 1/2 Minute in das kochendheisse Wasser eintauchen und auf ein Backblech (am besten Bactrennpapier unterlegen) geben. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Backofen auf

175 Grad Celsius einschalten und die Sesamringe in 30 Minuten goldgelb backen.

[Seitenanfang]

Kandil-Simidi (Kandil-Ringe mit Sesam)

Supplied by: --Nach:Echt tuerkisch kochen #NAME? -- ISBN 3-7742-1020-9 #NAME? --
12.06.1995

Categories: Backen, Gebäck, Sesam, Türkei
20 PLAETZCHEN

Zutaten:

25 Gramm Hefe
1/8 Liter lauwarmes Wasser
500 Gramm Mehl
60 Gramm Butter; zerlassen
1 Prise Salz
2 Esslöffel Honig; warm
1 Esslöffel Mahlep
-- Pulver aus Steinweichseln
-- also Wildkirschen
1 Liter kochendheisses Wasser
-- ca. Menge
2 Eigelb
10 Teelöffel Sesam

Zubereitungsanweisungen:

Dieses nur wenig susses Gebaeck wird vor allem waehrend der moslemischen Kandil-Feiertage angeboten; daher der Name.
Die Hefe zerbroeckeln und in das lauwarme Wasser einruehren. Mehl und Hefewasser in eine Schuessel geben und gruendlich verarbeiten. Die zerlassene Butter, Salz, Honig und das Mahlep einkneten. Zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in gleich grosse Stuecke aufteilen und zu Wuerstchen rollen. Mit einer Schaumkelle jedes Plaetzchen einzeln 1/2 Minute in das kochendheisse Wasser eintauchen, danach zuerst in Eigelb und dann im Sesam waelzen. Den Backofen auf 175 Grad Celsius einschalten und die Plaetzchen in ca. 30 Minuten knusprig braun backen.

[Seitenanfang]

Muecver (Zucchini-Reibekuchen)

Supplied by: Nach: Tuerkische Kueche Gepostet: Andreas Kraut 02.06.95
Categories: Gemüse, Bratling, Zucchini, Vegetarisch, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Zucchini
2 Zwiebeln
150 Gramm Schafskaese
1 Tasse (250ml) Mehl
4 Eier
2 Bund Dill
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Tasse (250ml) Olivenoel
Salz

Zubereitungsanweisungen:

Die Zucchini schaelen und reiben. Die geriebenen Zucchini, die Eier, den Kaese, die geriebenen Zwiebeln, die sehr klein gehackten Spitzen des Dill, den Pfeffer, das Salz und das Mehl zusammengeben und alles sehr gut durchmischen. Das Olivenoel in der Pfanne gut erhitzen. Von der Zucchini-Masse jeweils einen guten Essloeffel in das heisse Oel geben. Wenn eine Seite gebraten ist, die Reibekuchen wenden. Mit einer Siebkelle die beidseitig goldbraun gebackenen Reibekuchen aus der Pfanne nehmen, gut abtropfen lassen (Kuechentuch) und servieren, nachdem alle auf diese Weise gebacken wurden. In den Teig kann man nach Geschmack andere Gemuesesorten zugeben. Wir haben z.B. Karotten ausprobiert. Ueber die Reibekuchen, gibt man eine Sosse, die lediglich aus frischem Joghurt und Knoblauch (Menge nach Geschmack) besteht.

[Seitenanfang]

Tuerkischer Salat

Supplied by: -- Gepostet: Joachim M. Meng -- 02.06.95
Categories: Salat, Kalt, Gemüse, Minze, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Tomaten

2 Paprikaschoten, rot
2 Chilischoten, rot
1 Zwiebel
15 Minzeblätter
1/2 Bund Glatte Petersilie
8 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitungsanweisungen:

Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Die Paprikaschoten und die Chilischoten putzen und entkernen. Die Zwiebel pellen. Alles fein hacken. Die Minzeblätter und die Petersilie ebenso fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen, salzen und pfeffern. Den Zitronensaft und das Öl zugeben und nochmals gut durchmischen. Passt sehr gut zu geroastetem Fladenbrot.

[Seitenanfang]

Kefal Firinda (Im Ofen gebackene Seebarben)

Categories: Fisch, Salzwasser, Zwiebel, Tomate, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Seebarben; gesäubert
1 Bund Petersilie
300 Milliliter Wasser
400 Gramm Zwiebeln; in Scheiben
400 Gramm Tomaten; enthaudet und
-- zerdrückt
6 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Zimtpulver
1/2 Teelöffel Nelken; gemahlen
2 Esslöffel Mehl

ZUM GARNIEREN

4 "Traenen" Mastixharz
1/2 Teelöffel Salz

1/2 Zitrone; Saft

TRAD. REZEPT AUS DER TUERKEI

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Die Seebarben filetieren oder zu Steaks schneiden, abspülen und in einen flachen Topf legen. Die Petersilie (mit Stengeln) 5 Minuten in dem Wasser kochen, dann abgiessen und die Flüssigkeit auffangen. Die Zwiebeln und das Tomatenfleisch in eine Schüssel geben und das Olivenöl unterrühren. Salz, Gewürze, Mehl und das Petersilienkochwasser zugeben und gründlich vermischen. Die Mischung über den Fisch giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25 bis 30 Minuten garen, bis der Fisch weich ist. Mastixharz mit dem Salz und dem Zitronensaft zerdrücken und über den Fisch streuen, wenn Sie ihn aus dem Ofen nehmen. Heiss oder kalt servieren.

[Seitenanfang]

Kiremitte liefern (*)

Categories: Fisch, Salzwasser, Türkei
2 Portionen

Zutaten:

1 Seebarsch von etwa 500 g

-- gesäubert

1/2 Teelöffel Salz

FISCHMARINADE

50 Milliliter Zwiebelsaft; (**)

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Zitronensaft

1/8 Teelöffel Schwarzer Pfeffer; gemahlen

1/2 Teelöffel Salz

5 Lorbeerblätter

AUSSERDEM

50 Gramm Butter, zerlassen
Kohlblaetter
Petersilie; gehackt
Zitronenschnitze

TRAD. REZEPT AUS DER TUERKEI

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

(*) Seebarsch auf einem Dachziegel gebacken (**) Zwiebeln reiben, mit Salz zerdruecken und 2 Minuten stehen lassen. Dann das Ganze in ein Mulltuch geben und den Saft auspressen. "Seebarsch auf einem Dachziegel" ist ein Rezept von der Schwarzmeerkueste. Diese Art des Kochens, bei der die langen, gewoelbten Dachschindeln der Region verwendet werden, ist besonders bei Bauarbeitern Brauch, die das Gericht zum oertlichen Baecker bringen und in dessen Ofen backen lassen. In Restaurants und im Haushalt wird dieses Gericht heute in einem Steingutgefaess gebacken. Den Fisch unter fliessendem Wasser abspuelen, mit Salz bestreuen und fuenf Minuten abtropfen lassen. Eine Stunde marinieren. Den Ziegel (oder das Steingutgefaess) im Ofen 10 Minuten erhitzen. Wenn er so weit abgekuehlt ist, dass man ihn anfassen kann, mit der Haelfte der Butter einpinseln und mit ein oder zwei Kohlblaettern auslegen und den Fisch darauf legen. Den Fisch mit der restlichen Butter bestreichen und mit Kohlblaettern bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 250 C 20 bis 25 Minuten backen. Die oberen Kohlblaetter entfernen, den Fisch mit Butter betrauefeln und mit Petersilie garnieren.

[Seitenanfang]

Gyros, Doner Kebap

Supplied by: -- Nach: Tuerkische Kueche -- Minyatuer Yayinlari 2-d -- Erfasst von Rene Gagnaux

Categories: Fleisch, Lamm, Kalb, Türkei
1 Text

Zutaten:

2 Kilo Lammfleisch
-- oder Kalbfleisch
Zwiebeln
Pfeffer
Salz
Oel

NAMEN

Gyros
Doner Kebab
Doener Kebab
Chawarma; Libanon, Syrien
Gass; Irak

Zubereitungsanweisungen:

Von 2 kg Lamm - oder Kalbfleisch werden 600 g als Hackfleisch zubereitet. Das uebrige Fleisch wird von Sehnen befreit und mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben werden ueber Nacht in einer Marinade aus Zwiebelsaft, Pfeffer, Salz und Oel gelegt (*). Am naechsten Tag werden die Fleischscheiben am Spiess dicht aufeinandergelegt, zwischen die Scheiben wird das Hackfleisch gefuellt (**), damit beim rotierenden Backen die Einzelteile zu einem grossen Stueck zusammenbacken. Bevor man mit dem Backen anfaengt, muss man die zuweit herausstehende Fleischteilchen abschneiden und oben wieder aufreihen. Es muss wie eine Ruebe geformt werden. Danach wird mit dem Zwiebelsaft bestrichen, der Spiess wird vor dem Feuer senkrecht angebracht und langsam gedreht. Die gebackene bzw. gebratene Seite wird vom Feuer weggedreht, so dass die rohe Seite zum Backen beginnt (deshalb wird es rotierendes Kebab genannt). Die gebackene Seite wird mit einem langen, breiten und scharfen Messer von oben nach unten geschnitten bzw.geschaelt, so dass die rohe neue Seite auf die Feuerseite kommt und gebraten wird. Der fettige Fleischsaft, welcher sich unter dem Kebab ansammelt, wird beim Servieren als Sauce verwendet. Diese Fleischspezialitaet ist wegen seiner Zubereitung und Ausfuehrung schwer zu Hause vorzubereiten. Die notwendige Backausruestung muss unbedingt vorhanden sein,welche nur in bestimmten Restaurants zu finden ist. Doener Kebab wird mit Zwiebelringen, Gurken und Tomatenscheiben in Fladenbrot (Pide) gefuellt. (*) Je nach Quelle kommen noch verschiedene Kraeutern dazu: Petersilie, Thymian, Oregano, usw. (**) Als 'Fuellung' wird auch Lammfett verwendet.

[Seitenanfang]

Tavuk Goegsue Kazandibi, Huehnerbrustdessert

Categories: Süßspeise, Kalt, Hähnchen, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

200 Gramm Suebye; (*)

-- ODER

125 Gramm gemahlener Reis

1 klein Hühnerbrust

1 Liter Milch

200 Gramm Zucker

NACH EINEM REZEPT VON

-- Nevin Halici

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Tavuk Goegsue ist ein berühmtes Dessert aus Istanbul. In der Türkei würde man ein solches Gericht bei einem Muhallebici kaufen - einem Geschäft für Milchspeisen; denn kaum jemand würde es zu Hause zubereiten. Ein köstlich cremiges Dessert, das überhaupt nicht nach Huhn schmeckt. Die Hühnerbrust muss in faserdünne Streifen geschnitten werden, was sehr zeitraubend ist. In der Türkei sagt man, die Brust müsse von einem frisch geschlachteten Huhn stammen. Die Hühnerbrust in einen Topf geben, so viel Wasser angießen, dass sie gerade bedeckt ist, und kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Hühnerbrust in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Abgießen, trockenzupfen, dann der Länge nach in Streifen schneiden. Die Enden der Streifen festhalten und reiben, bis sich die Fleischfasern lösen. Weiter in Richtung auf die Mitte reiben und das Fleisch in feine Fasern zerteilen. In kaltes Wasser legen und beiseite stellen. Die Milch vorsichtig erhitzen und, sobald sie kocht, den gemahlene(n) Reis oder Suebye hineingeben. Unter ständigem Rühren 15 Minuten kochen lassen. Zucker dazugeben und unter Rühren weitere 10 Minuten kochen lassen. Dann die Hühnerbrust dazugeben und weitere 10

Minuten koecheln. Eine schwere Bratpfanne erhitzen und Tavuk Goegsue hineingiessen. Die Unterseite vorsichtig braten, dabei die Pfanne ruettern. Wenn das Gericht abgekuehlt ist, in Rechtecke schneiden und servieren. (*) Suebye: eine Mischung aus Reis und Wasser, die man als Basis fuer Milchdesserts verwendet. Der Reis wird acht Stunden in der doppelten Menge Wasser (75 g in 150 ml Wasser) eingeweicht, dann wird die Mischung durch ein Sieb gegeben. Man kann Suebye auch durch eine Mischung aus gemahlenem Reis, Staerke und Milch ersetzen, aber das Dessert wird dann unter Umstaenden weniger fest.

[Seitenanfang]

Visneli Ekmek Tatlisi, Dessert aus Brot und Schattenmorellen

Categories: Süßspeise, Kalt, Sauerkirsch, Brot, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

125 Gramm altbackenes Weissbrot
125 Gramm Butter
250 Gramm Schattenmorellen; entkernt
200 Milliliter Wasser
200 Gramm Zucker

BEILAGE

Kaymak; (*)
-- oder saure Sahne

NACH EINEM REZEPT VON

-- Nevin Halici
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Das Brot in Scheiben schneiden und leicht toasten. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und den Toast darin 2 bis 3 Minuten

goldgelb braten. Auf Kuechenkreps abtropfen lassen, dann die Brotscheiben in eine flache feuerfeste Kasserolle legen. In einem Topf Kirschen und Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und umruehren. Ohne Deckel 10 Minuten leise koecheln lassen, dann ueber das Brot giessen. Deckel auf die Kasserolle legen, nochmals 5 Minuten bei sehr geringer Hitze koecheln. Vom Feuer nehmen und in der Kasserolle abkuehlen lassen. Mit Kaymak, saurer Sahne oder Schlagrahm garnieren und kalt servieren. (*) Kaymak: eine dicke, schwere Creme, die fuer Gebaeck und Desserts verwendet wird. Saure Sahne oder Creme fraiche sind der beste Ersatz.

[Seitenanfang]

Tscherkessisches Huhn

Categories: Vorspeise, Kalt, Hähnchen, Walnuss, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

1 Kilo Huhn; zerlegt
1 Liter Wasser
1 Zwiebel; gehackt
1 Karotte; gehackt
1 Stange Bleichsellerie
-- in Scheiben geschnitten
1 Stange Lauch; dito
Stengel Petersilie
1 Esslöffel Reis; gewaschen
3 Nelken
1 Teelöffel Salz
50 Gramm Butter
50 Gramm Zwiebeln; gehackt
200 Deziliter Huehnerbruehe

FUER DIE WALNUSSSAUCE

125 Gramm Walnusskerne
50 Gramm Semmelbroesel
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Paprikapulver
200 Milliliter Huehnerbruehe

ZUM ANRICHTEN

4 Esslöffel Walnussoel
1/4 Teelöffel Paprikapulver

NACH EINEM REZEPT VON

-- Nevin Alici
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Wasser zum Kochen bringen, das Geflügelfleisch, die Gemüse, Petersilie und Reis hineingeben, bei geringer Hitze koecheln, bis das Hühnerfleisch gerade eben gar ist - es sollte nicht zu weich sein. Salzen und nach fünf Minuten vom Feuer nehmen. Die Brühe durchsiehen, das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem anderen Topf die Butter schmelzen, die Zwiebel darin unter häufigem Rühren leicht bräunen. Das kleingeschnittene Hühnerfleisch und die heiße Hühnerbrühe dazugeben und vorsichtig ohne Deckel etwa zehn Minuten koecheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. In eine Servierschüssel geben. Mit Mörser und Stößel die Zutaten für die Walnussauce zerkleinern und vermischen. Die Sauce über das Hühnerfleisch gießen, mit Öl beträufeln, Paprikapulver darüberstäuben und kalt servieren.

[Seitenanfang]

Gefüllte Zucchini (türkisch)

Categories: Zucchini, Reis, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

125 Gramm Reis
1 Esslöffel Rosinen
50 Gramm Pinienkerne oder Haselnüsse gehackt
2 Eier
3 Esslöffel Petersilie (gehackt)
100 Gramm Reibkäse
Muskat

Pfeffer
4 Zucchini
150 Milliliter Bruehe

Zubereitungsanweisungen:

:Pro Person ca. : 420 kcal :Pro Person ca. : 1759 kJoule Reis in Salzwasser bissfest kochen.
Rosinen in warmem Wasser
einweichen. Beides abtropfen lassen. Ofen auf 200 Grad heizen. Reis mit Rosinen,
Pinienkernen oder Haselnuessen, Eiern,
Petersilie, Kaese und Muskat mischen. Salzen und pfeffern. Zucchini waschen, laengs
halbieren, etwas aushoehlen, wuerzen.
Zucchinifleisch unter den Reis geben. Zucchini damit fuellen. In einen Braeter setzen, Bruehe
angiessen. 30 Minuten
ueberbacken (Gas: Stufe 3)

[Seitenanfang]

BEYAZ PEYNIRLI OMLET (PFANNKUCHEN MIT
PAPRIKA U. SCHAFSKA

Supplied by: erfasst durch Peter Mess
Categories: Eierspeise, Türkei, Käse
4 Personen

Zutaten:

FUER DEN TEIG

50 Gramm Mehl
2 Eier
60 Milliliter Milch
Salz
Weisser Pfeffer
20 Gramm Butter, zerlassen

FUER DIE FUELLUNG

1 Paprikaschote, rot
1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, gruen

150 Gramm Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Esslöffel Pflanzenoel
250 Gramm Feta (Schafskaese)
1 Esslöffel Zitronenmelisse, gehackt
1 Esslöffel Dill, gehackt
1 Teelöffel Salz
Weisser Pfeffer, grob
gemahlen

FUER DIE VARIANTE

1 Ei
125 Milliliter Sahne
125 Milliliter Joghurt
1 Esslöffel Schnittlauch, gehackt
Paprikapulver, edelsuess

Zubereitungsanweisungen:

Mehl, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und fluessige Butter mit dem Schneebesen zu einem duennfluessigen, glatten Teig verruehren.
30 Minuten ruhen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und aus dem Teig 4 Pfannkuchen backen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von Samen und Scheidewaenden befreien und in schmale Streifen schneiden. Die sehr fein gehackten Zwiebeln und die Knoblauch dazugeben. Oel in einer Pfanne erhitzen und bei Mittelhitze unter staendiger Bewegung weich duensten. Vom Herd nehmen, die Kaese zerbroeckeln und zusammen mit den gehackten Kraeuter unter das Gemuese mischen (Durch die Waerme schmilzt die Kaese teilweise); wuerzen und in die vorbereiteten Pfannkuchen fuellen. Variante: als Gratin servieren. Unter die Gemuesefuellung nur die Haelfte der Kaese geben. Die damit gefuellten Pfannkuchen in eine mit Butter ausgestrichene Form etwas ueberlappend einschichten. Die andere Haelfte der Kaese zerbroeckeln und mit 1 Ei, 1/8 Liter Sahne und 1/8 Liter Joghurt verruehren. Mit Salz, reichlich edelsuessem Paprikapulver und 1 Essloeffel Schnittlauch (gehackt) wuerzen und ueber die Pfannkuchen giessen. In dem auf 220XC vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten ueberbacken.

[Seitenanfang]

Zucchini-puffer

Categories: Türkei, Einfach
6 Personen

Zutaten:

500 Gramm Zucchini
2 Zwiebeln
1 Bund Dill
4 Eier
60 Gramm Mehl
Salz
Schwarzer Pfeffer
100 Milliliter Olivenoel
300 Gramm Sahnejoghurt
Petersilie

Zubereitungsanweisungen:

Zucchini waschen, Stielansatz und Blüte abschneiden. Zucchini mit dem Schnitzelwerk grob raspeln. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Dill hacken. Die Eier nach und nach unter das Mehl rühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Gut mit Zucchini, Zwiebeln, Dill, Salz und Pfeffer vermischen. In zwei Pfannen je 1 EL Olivenoel auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen. Pro Puffer 1 EL Teig hineingeben und etwas auseinanderstreichen. Die Puffer von jeder Seite 2-3 Min. auf 2 od. Automatik Kochstelle 8- 10 braten, bis sie goldbraun sind. Auf eine vorgewärmte Platte legen und mit gezupfter Petersilie dekorieren. Den Sahnejoghurt extra dazu servieren. Pro Portion 262 kJ, 63 kcal Erfasser: Gritta Schulz
Quelle: winke und rezepte, bewag
5/97

[Seitenanfang]

Hummus mit Sesampaste

Categories: Türkei, Einfach
4 Personen

Zutaten:

125 Gramm Kichererbsen
75 Gramm Tahin (Sesampaste, in türkischen Läden)
1/2 Saft einer Zitrone

Kreuzkuemmel
2 Esslöffel Olivenoel
Salz
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Esslöffel Sesamsaat

Zubereitungsanweisungen:

Die Kichererbsen ueber Nacht in 1/2 l Wasser einweichen. Am naechsten Tag 55 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. die Kichererbsen abgiessen, abschrecken, im Mixer puerieren. Tahin und Zitronensaft dazugeben, nochmals puerieren. Kichererbsenpueree mit 10-12 El Wasser glattruehren. Mit Salz, Kreuzkuemmel und durchgepressten Knoblauchzehen abschmecken. Olivenoel mit Paprikapulver verruehren und auf das Pueree trauefeln. Sesamsaat ohne Fett in einer Pfanne roesten und auf das Pueree streuen. Hummus wird mit Fladenbrot serviert und kann auch mit Gemuese oder auf Hackfleischbaellchen gegessen werden. Erfasser: Gritta Schulz Quelle: winke und rezepte, bewag 5/97

[Seitenanfang]

Kalbsfilet orientalisch

Categories: Fleisch, Kalb, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Kalbsfiletstücke; à 150 g
4 Esslöffel gemischte, gehackte Kräuter
Estragon, Thymian,
Rosmarin, Liebstöckel
Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz; zum Braten

F Ü R D I E S A U C E

1 Bund Frühlingszwiebln
gemischte Kräuter; wie
Rosmarin, Thymian

1 klein scharfe, getrocknete Paprika
Kardamom
Korianderkörner
Safranfäden
Kumin
Curry
Zimt
Butter; zum Dünsten
500 Milliliter Kalbsbrühe
2 mittel Zucchini
1/2 Sellerieknolle
4 Möhren
1 mittel rote Paprikaschote
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Esslöffel Crème fraîche
1 Esslöffel Sesamsamen; geröstet
schwarzer Kümmel

DIESES REZEPT WURDE FÜR MICH

erfasst & konvertiert von
Bollerix@seerose.domino.de
eingetippt im Februar 1997

Zubereitungsanweisungen:

Die Kalbsfiletstücke in den Kräutern und Gewürzen wenden, salzen und pfeffern (bei der scharfen Paprika je nach Geschmack die Kerne entfernen und die Haut zerbröseln). Dann die Stücke von allen Seiten in heißem Butterschmalz anbraten und bei 90°C im Backofen 15 Minuten garen. Für die Sauce mit Gemüse: Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, zusammen mit den Kräutern und Gewürzen in Butter leicht andünsten. Die Kalbsbrühe hinzugießen. Mit dem Spargelschäler in Streifen geschnittene Zucchini, Sellerie, Möhren und die gewürfelte Paprika salzen, pfeffern und in den Topf geben. Fünf Minuten kochen, Crème fraîche hinzufügen, nochmals fünf Minuten köcheln. Gemüsestreifen mit der Sauce über die Kalbsfilets gießen, mit Sesamkörner sowie dem schwarzen Kümmel bestreuen und sofort servieren.

[Seitenanfang]

Seezunge in Folie mit frischen Kräutern und
Gemüwestücken

Categories: Fisch, Meer, Seezunge, Gemüse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

2 mittel Zucchini
4 Möhren
4 gross Champignons
2 Kartoffeln
2 Bund Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
Petersilie
Dill
Kerbel
Estragon
Thymian
Koriander
Kardamom
4 Lorbeerblätter
4 mittel Seezungen; gehäutet und
gesäubert
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Zitronen

DIESES REZEPT WURDE FÜR MICH

erfasst & konvertiert von
K.-H. Boller 2:2426/2270.7
eingetippt im Februar 1997

Zubereitungsanweisungen:

Zucchini, Möhren, Champignons und Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Tomaten in Würfel, Kräuter hacken, Gewürze grob zerstoßen. Alles mischen. Vier große Stücke Alufolie zuschneiden. Je eine Seezunge auf die Folie legen, Gemüsemischung anteilig darauf verteilen, salzen und pfeffern. Die in Scheiben geschnittenen Zitronen darauf legen. Alufolie sehr gut verschließen und im Backofen bei 220°C etwa 30 Minuten garen T I P ! Dieses Gericht läßt sich auch mit anderen Fischfilets zubereiten. Je nach Angebot eignen sich dafür Rotbarsch, Seeteufel sowie alle Arten mit festem Fleisch.

[Seitenanfang]

Joghurt Tuerkische Art

Categories: Joghurt, Türkei
2400 ML

Zutaten:

2 Liter H-Milch, vollfett
250 Milliliter Sahne
150 Gramm Vollmilch-Joghurt, nicht
--waermebehandelt

Zubereitungsanweisungen:

In einem Topf die Milch aufkochen, wenn sie hochsteigt, die Sahne einruehren. Topf vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten abkuehlen lassen, bis die Milch lauwarm ist (am Topf fuehlen), es bildet sich eine Haut. Jetzt den Joghurt loeffelweise vorsichtig durch ein Loch in der Haut "einfachern", also einen Loeffel rechtsherum, einen Loeffel linksherum, ohne die Haut auf der Milch zu zerreißen. Topf fest zudecken und in viele Kuechentuecher und Decken wickeln, um die Waerme lange zu halten (Kochkisteneffekt). 8-9 Stunden ruhen lassen, dann in den Kuehlschrank stellen. Erfasst von Petra Holzapfel Quelle: Alfred Biolek "Meine Rezepte", Verlag Zabert und Sandmann

[Seitenanfang]

Hazir Yufkadan 'Baklava' (Tuerkischer Nusskuchen)

Categories: Kuchen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

FUER DEN SIRUP

3 Tasse (250ml) Zucker

3 Tasse (250ml) Wasser
1/2 Zitrone; Saft

FUER DEN TEIG

500 Gramm Yufka: vorgebackene
Teigplatten
250 Gramm Fett
2 Tasse (250ml) Geriebene Walnuesse

Zubereitungsanweisungen:

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Zitronensaft zufuegen und 10 Minuten weiterkochen lassen. Schaum mit dem Schaumloeffel abschöpfen. Abkuehlen lassen. Eine grosse Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens einfetten. Fett in einem Topf zerlassen. 1 Platte Yufka auf die Fettpfanne legen, ueberstehende Raender abschneiden und mit verwenden. Die Teigplatte mit dem Fett bestreichen und so fortfahren, bis die Haelfte der gesamten Teigplatten verbraucht ist. Die Nuesse darueber streuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die restlichen Platten jeweils auf die Nuesse legen und je Lage wieder mit Fett bestreichen, auch die oberste Platte. Mit einem scharfen Messer 3 x 3 cm grosse, rechteckige Stueckchen anschneiden. In den Backofen schieben und ca. 20-25 Minuten backen, bis die Oberflaeche goldbraun ist. Das Gebaeck aus dem Ofen nehmen und noch heiss mit dem abgekuehlten Sirup begiessen. Abkuehlen lassen und vorsichtig die vorgeschnittenen Vierecke durchschneiden und servieren. 26.03.1994 (WA)

[Seitenanfang]

Sade Lokum - Tuerkischer Honig

Supplied by: Das tuerkische Kochbuch Nevin Halici ISBN 3-89350-199-1 Erfasst: Viviane Kronshage

Categories: Süßes, Honig, Zucker, Reismehl, Türkei

1 STUECK

Zutaten:

REZEPT FUER

1 1/2 Kilo (vielleicht etwas weniger)

ZUTATEN

1 Kilo Zucker
225 Gramm Reismehl (vorzugsweise der
Marke Corlu)
1200 Milliliter Wasser
1/4 Teelöffel Zitronensalzkrystalle (keine
Kluempchen)
100 Gramm Puderzucker

AUSSERDEM

Eine quadratische Form von
25-30 cm und
Ein quadratisches Mull- oder
Nylontuch von 35 cm

Zubereitungsanweisungen:

Die Form mit Nylon oder Mull auslegen und dick mit der Haelfte des Reismehls einstaeuben. Den Zucker, das restliche Reismehl und das Wasser in einen grossen Kochtopf geben. Mit einem langstieligen Holzloeffel ruehren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Zitronensalz zugeben und weiter unter staendigem Ruehren kochen lassen. Wenn die Mischung zu schaetzen und zu steigen beginnt, die Hitze etwas verringern. Staendig ruehren, bis die Mischung eine Konsistenz hat, um einen weichen Ball formen zu koennen (s. unten). Das Lokum kann gelegentlich spritzen, also tragen Sie ein Paar alte Handschuhe, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen. Um die Konsistenz zu pruefen, nimmt man den Topf vom Feuer und gibt etwas von der Mischung, die nicht mehr am Topf kleben sollte, in eine Schuessel mit Eiswasser. Die Mischung wird unter Wasser mit den Fingern zu einem Ball geformt und wieder aus dem Wasser genommen. Wenn das Baellchen elastisch ist und zwischen den Fingern flacher zu werden beginnt, ist das Lokum fertig. Lokum in die Form giessen und fest werden lassen. Auf einer Marmorplatte Puderzucker ausbreiten. Lokum auf ein Tablett stuerzen. Das Tuch wegnehmen, Reismehl abbuersten und Lokum in den Puderzucker legen. Ein scharfes Messer in Puderzucker tauchen und das Lokum in Quadrate schneiden. Diese von allen

Seiten in Puderzucker wenden und in einer Konfektbuechse aufbewahren. Infos und Varianten: Lokum zaehlt zu den populaersten tuerkischen Suessigkeiten. Ausser einfachem Lokum, als Lati Lokum bekannt, gibt es noch viele andere Lokum-Arten, die nach ihrer Zubereitung oder ihren Zutaten benannt sind. Cifte Kavrulmu (zweimal gekochtes) Lokum und Findikli (Haselnuss-)Lokum sind nur zwei Beispiele hierfuer. Lokum mit Haselnuessen und Pistazienkernen wird zubereitet, indem man die Nuesse enthaeutet und im Ofen 5-10 Minuten trocken roestet, ehe man sie an das gekochte Lokum gibt, wenn dieses gerade vom Feuer genommen wird. Sakizli (ein bissfestes Lokum) wird zubereitet, indem man ihm am Ende der Garzeit zerdruecktes Mastixharz beifuegt. (Mastixharz ist das zaehe Harz des Akazienbaumes. Es wird (mit Salz) pulverisiert oder garnuliert zum Wuerzen von Fleischgerichten und Desserts verwendet.) Man laesst Lokum in Formen erkalten, die mit Weizenstaerke oder manchmal auch mit geraspelter Kokosnuss ausgestreut sind. Gutes Lokum kann an einem trockenen Ort sechs Monate bis ein Jahr aufbewahrt werden. Im allgemeinen wird es industriell hergestellt, aber man kann kleinere Mengen auch zu Hause zubereiten.

[Seitenanfang]

Im Römertopf geschmorte Lammhaxen

Categories: Fleisch, Lamm, Gemüse, Kartoffel, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Lammhaxen
4 mittel festkochende Kartoffeln
geschält und gewürfelt
1 gross Gemüsezwiebel; gewürfelt
1 Sellerieknolle; geputzt und
gewürfelt
4 klein Tomaten; gewürfelt
4 Knoblauchzehen; gewürfelt
frischer Thymian
Rosmarin
glatte Petersilie
300 Milliliter Wasser
Salz
Pfeffer aus der Mühle

DIESES REZEPT WURDE FÜR MICH

erfasst & konvertiert von
K.-H. Boller 2:2426/2270.7
eingetippt im Februar 1997

Zubereitungsanweisungen:

Die Lammhaxen mit sämtlichen gewürfelten Gemüsezutaten und gehackten Kräutern in den Römertopf geben, Wasser aufgießen, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei 220°C im Backofen eineinhalb Stunden garen. Noch weitere zehn Minuten ohne Deckel im Backofen bräunen lassen. T I P ! Nicht vergessen: Der Römertopf muß vorher eine Zeitlang im Wasser liegen.

[Seitenanfang]

Lahmacun (Tuerkische, orientalische
Hackfleisch-Pizza)

Supplied by: Erfasst von Rene Gagnaux
Categories: Backen, Pikant, Fleisch, Gemüse, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

TEIG

450 Gramm Mehl
1 Teelöffel Salz
20 Gramm Frische Hefe
1/4 Liter Wasser, lauwarm

BELAG

4 Fruehlingszwiebeln;
geschaelt und in sehr
kleine Stueckchen
geschnitten
2 Vollreife frische Tomaten;
gehaeutet, Stielansaetze

und Kerne entfernt,
gehackt
2 Lange gruene, milde oder
scharfe Peperoni;
halbiert, Kerne und
Innenhaeute entfernt,
laengs feinstreifig, dann
quer in feine Wuerfelchen
geschnitten
2 Bund Glattblaettrige Petersilie;
Blaetter abzupfen,
1 Bund grob hacken und
1 Bund sehr fein hacken
250 Gramm Hackfleisch, Rind oder Lamm;
fein durchgedreht
2 Teelöffel Scharfer Plaettchenpaprika
(oder Chili-Flocken)
1 Teelöffel Salz
1 Prise Gemahlener Kreuzkuemmel
2 Esslöffel Kaltgepresstes Olivenoel
2 mittel Rote Zwiebeln; geschaelt,
in duenne Ringe
geschnitten
1 Teelöffel Gemahlener Sumach (Sumak)
1/2 Unbehandelte Zitrone
Schwarzer Pfeffer
aus der Muehle

Zubereitungsanweisungen:

>>> Sumach: gibt dem Gericht eine fruchtige, saeurliche Note und wird im mittleren Osten so wie uns Zitronensaft oder Essig verwendet. Ist dunkelziegelrot. Mehl in eine grosse Schuessel sieben, Salz darueberstreuen. Eine Mulde druecken und die Hefe hineinbroeckeln. Mit der Haelfte des lauwarmen Wassers verruehren. Etwas Mehl darueber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Restliches Wasser untermengen und den Teig etwa 10 Minuten kneten, bis er elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Ofen auf 275 Grad vorheizen und Backbleche mit Olivenoel einpinseln. Die vorbereiteten Gemuese (ohne den roten Zwiebeln und der grob gehackte Petersiliebund) mit dem Hackfleisch in eine Schuessel geben, Plaettchenpaprika, Salz, reichlich Pfeffer, Kreuzkuemmel und Oel hinzufuegen, alles sehr gut miteinander verkneten. Die roten Zwiebeln und der Bund grobgehacktem Petersilie mit Sumach bestreuen und vermengen. Teig nochmals durchkneten und in 6 bis 8 gleichgrosse Stuecke teilen, jedes zu

einem Baellchen formen. Jedes Baellchen duenn rund ausrollen, auf die Bleche legen und mit Fleischmasse bestreichen. 10 bis 15 Minuten backen, bis sich der Rand zu faerben beginnt. Auf jeden Fladen einen Anteil der Zwiebel-Petersilie-Sumach-Mischung geben, nach Geschmack einige Tropfen Zitronensaft und - nach Geschmack ~ mit duenn abgeschaelten Streifen der Zitronenschale dekorieren. In der Tuerkei isst man Lahmacun gerne zusammengeklappt aus der Hand.

[Seitenanfang]

Gefuellte Auberginen

Supplied by: essen & trinken 3/97 erfasst von Petra Holzapfel
Categories: Hackfleisch, Gemüse, Aubergine, Käse, Türkei
4 PORT.

Zutaten:

4 Auberginen (a 200 g)
2 Esslöffel Zitronensaft
4 gross Knoblauchzehen
6 Esslöffel Oel
350 Gramm Zwiebeln
1 Dose Tomaten, geschaelt, gross
--(800 g EW)
Salz
2 Teelöffel Oregano
1/2 Teelöffel Chilipulver
350 Gramm Rinderhack
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Piment
30 Gramm Korinthen
100 Gramm Sahnejoghurt
150 Gramm Schafskaese

Zubereitungsanweisungen:

Auberginen mit Stielansatz der Laenge nach halbieren. Die Schnittflaechen mit Zitronensaft betrauefeln. Die Knoblauchzehen pellen und in Stifte schneiden. Auberginenhaelften auf der runden Seite mehrfach einstechen und mit den Knoblauchstiften spicken. 1/3 des Oels auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200!C auf der 2. Schiene erhitzen. Auberginen mit der Schnittflaeche auf das Blech legen und 35-40 Minuten garen. Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden.

Restliches Oel in einem flachen, breiten Braeter erhitzen. Zwiebspalten darin unter Wenden anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die geschälten Tomaten leicht zerdrückt dazugeben. Mit Salz, Oregano und Chili würzen. Tomaten 15 Minuten offen zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen. Für die Füllung das Innere der Auberginen bis auf einen 1 cm breiten Rand mit einem Esslöffel herausheben, grob hacken. Hack mit Zimt, Piment, Salz, Korinthen, Sahnejoghurt und den gehackten Auberginen zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Auberginenhälften auf die Tomatensauce setzen, mit der Hackmasse füllen. Den Schafskäse gleichmässig darüberkrümeln. Den Braeter mit einem Deckel schließen, auf der 2. Schiene von unten in den Backofen schieben und die Auberginen 40 Minuten garen. Nach 40 Minuten den Deckel abnehmen, weitere 10 Minuten offen garen, bis der Käse gebräunt ist. Die Auberginen im Schmortopf servieren. Dazu passt kernig gekochter Reis.

[Seitenanfang]

Gebirgssuppe (Yayla Corbasi)

Categories: Suppen, Türkei, Sommer
4 Portionen

Zutaten:

100 Gramm Reis
2 Liter Fleischbrühe
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfefferminzblätter
1 Esslöffel Butter
1 Tasse (250ml) Milch
250 Gramm Joghurt
3 Eidotter

Zubereitungsanweisungen:

Den gewaschenen Reis mit der Fleischbrühe und dem Salz ca. 15 min kochen. Milch, Joghurt und Eidotter mit dem Schneebesen schlagen und unter ständigem Umrühren langsam zu der Reissuppe geben. Diese muß dann vom Feuer genommen werden und abkühlen. Jetzt werden die kleingehackten Pfefferminzblätter in einer Pfanne mit Butter erhitzt und vor dem Servieren über die Suppe gegossen. Je frischer die Pfefferminzblätter sind, desto intensiver ist das Aroma dieser Spezialität.

Quelle: Ali Riza Kaya, Die Türkische Küche, Heyne Verlag, München 1984, ISBN 3-453-40275-8

[Seitenanfang]

Imam Bayildi - Des Imam Gaumenfreude

Supplied by: Nevin Halici Das Tuerkische Kochbuch erfasst von Petra Holzapfel

Categories: Gemüse, Aubergine, Zwiebel, Tomate, Türkei

4 Portionen

Zutaten:

4 mittel Auberginen

Salz

Olivenoel zum BRaten

1 Paprikaschote, gruen

--in Ringe geschnitten

FUELLUNG

400 Gramm Zwiebeln; in feine Scheiben

--geschnitten

7 Knoblauchzehen; gehackt

150 Milliliter Wasser

150 Gramm Tomaten; enthaeutet, in

--duenne Scheiben ge-

--schnitten

1 Teelöffel Tomatenpueree

1/2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

3 Petersilienzweige; gehackt

Zubereitungsanweisungen:

Die Stengel der Auberginen entfernen, die Auberginen entweder ganz oder nur streifenweise im Abstand von 2,5 cm schaelen.

Der Laenge nach halbieren, in der Mitte etwas aushoehlen, mit Salz einreiben und 20 Minuten stehen lassen. 5 Minuten in

Wasser einweichen, dann herausholen und abtropfen lassen. In kochendheissem Oel 5

Minuten braten. Die Auberginen in eine

flache, feuerfeste Kasserolle legen, in die sie nebeneinander gerade hineinpassen. Weitere 50 ml (bei 4 Portionen) Oel in die

Pfanne giessen. Darin Zwiebeln und Knoblauch 5 Minuten braten. Tomaten und Tomatenpueree dazugeben und 3 Minuten weiterbraten. Wasser angiessen, Salz und Zucker zugeben und bei geringer Hitze 10 Minuten koecheln lassen. Durch ein Sieb giessen, die Fluessigkeit beiseite stellen. Die Petersilie zugeben. Die Auberginen mit der Zwiebelmischung fuellen, auf jede Haelfte einen Ring Paprikaschote legen. Die durchgeseihte Kochfluessigkeit zugeben und bei sehr geringer Hitze 40-50 Minuten garen. Abkuehlen lassen und kalt in der Kasserolle servieren. Anmerkung der Autorin: Die Bezeichnung dieses Gerichts - gefuellte Auberginen in Olivenoel

[Seitenanfang]

Karisik Tursu, eingelegte Mischgemuese

Categories: Aufbau, Eingelegt, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

FUER DIE EINLEGEFLUESSIGKE

1 Liter Weissweinessig
25 Gramm Salz

GEMUESE

1 Kilo Kohl
1 Kilo Kleine feste Gurken
1 Kilo Zucchini
1 Kilo Perlzwiebeln
1 Kilo Karotten
1 Kilo Lange, gruene Paprikaschoten
2 Kilo Halbreife Tomaten
100 Gramm Weinblaetter
100 Gramm Knollensellerie
250 Gramm Knoblauch
25 Gramm Kichererbsen

FRUECHTE

1 Kilo Quitten
500 Gramm Kornelkirschen
500 Gramm Mispeln; falls erhaeltlich

NACH EINEM VON NEVIN ALICI

--veroeffentlichten Rezeptes
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Die tuerkische Kueche kennt eine Fuelle von eingelegten Gemuesen und Fruechten in allen nur erdenklichen Arten. Sie werden in Salzwasser oder Essig oder einer Mischung aus beidem konserviert. Bei manchen Fruechten oder Gemuesen ist die Nachfrage nach der Einlegefluessigkeit noch groesser als die nach der eingelegten Fruechten oder Gemuesen selbst. In Adana beispielweise wird die Fluessigkeit von eingelegten Rueben an Staenden verkauft; in Izmir kaufen die Leute an heissen Tagen im Bazar eine eingelegte Gurke und ein Glas von deren erfrischendem Saft. Das folgende Rezept umfasst eine breite Auswahl an Fruechten und Gemuesen; verwenden Sie, was immer erhaeltlich ist, oder legen Sie die Gemuese oder Fruechte einzeln ein, wenn Sie das vorziehen. Eine gern gegessene Mischung: in jede Schicht etwas von allen Fruechten und Gemuese geben, um eine grosse Auswahl zu erhalten. Essig und Salz mischen und stehenlassen. Alle Gemuese putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Kohlblaetter in kleine Stuecke schneiden. Guerkchen und Zucchini oben und unten abschneiden und an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Die Karotten in Staebchen schneiden. Paprikaschoten an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Sellerieknolle in Staebchen schneiden, die Blaetter beiseite stellen. Die Tomaten an mehreren Stellen einstechen. Die Quitten waschen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Kornelkirschen und Mispeln waschen und abtropfen lassen. Ein paar Weinblaetter, einige Stueckchen Sellerie und einige Kichererbsen auf den Boden eines grossen Glases oder Steinguttopfes legen. Darauf eine Schicht Kohlblaetter geben. Auf diese die verschiedenen Gemuese und Fruechte schichten und Luecken mit Knoblauchzehen, Kornelkirschen und Mispeln fuellen. Mit Weinblaetter abdecken, und die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und das Glas gefuellt ist. Mit Wein- und Sellerieblaetter abdecken. Den gesalzenen Essig durch ein Sieb ueber den Glasinhalt giessen, dabei darauf achten, dass alle Gemuese bedeckt sind. Zuletzt

einen Teller, der in das Glas oder den Steinguttopf passt, auf die Gemuese legen und mit einem Stein beschweren, damit Gemuese und Fruechte nicht hochsteigen und aus dem Essig tauchen koennen. Das Glas zudecken und bei Zimmertemperatur zwei bis drei Wochen stehen lassen.

[Seitenanfang]

Pazi Sarmasi, Sarma aus Mangoldblaettern

Categories: Fleisch, Hackfleisch, Mangold, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

750 Gramm Mangoldblaetter
2 Liter Wasser
Salz
25 Gramm Butter
1 Teeloeffel Sumach; oder
1/4 Teeloeffel Zitronensalz; (**)
250 Milliliter Heisses Wasser

DOLMA FUELLUNG

125 Gramm Lammfleisch; gehackt
75 Gramm Weizen; grobgemahlen
150 Gramm Zwiebeln; feingehackt
1 Teeloeffel Salz
250 Gramm Tomaten; enthaeutet und
-- feingehackt
250 Gramm Gruene Paprikaschoten
-- feingehackt
15 Gramm Petersilie; gehackt
1 Teeloeffel Tomatenpueree
25 Milliliter Sonnenblumenoel
1 Teeloeffel Paprikapulver
1 Teeloeffel Schwarzer Pfeffer; gemahlen
1 Teeloeffel Sumach; oder
1/4 Teeloeffel Zitronensalz; (**)
50 Milliliter Wasser

NACH EINER VEROEFFENTLICHU

-- von Nevin Halici
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

(*) Diese Fuellung verwendet man vor allem in Ost- und Suedostanatolien. Besonders gern nimmt man sie fuer Sarmas mit Mangold- und Weinblaettern. Verduennter Sumach wird hinzugefuegt, um den Dolmas einen saeuerlichen Geschmack zu verleihen. (*) Zitronensalz oder Zitronensaure ist in Kristallform erhaeltlich. Ersatzweise kann man Zitronensaft nehmen. Fuer die Fuellung: Hackfleisch in einen Topf geben. Weizen verlesen, waschen, mit in den Topf geben. Zwiebeln und Salz beifuegen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Die restlichen Zutaten beifuegen und kneten, bis alles gruendlich vermischt ist. Die Mangoldblaetter in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren. Abgiessen und die Blaetter fuer zwei oder drei Minuten in eine grosse Schuessel mit kaltem Wasser legen, dann abtropfen lassen. Kleine Mengen der Fuellung in die Mangoldblaetter einrollen und diese in einen flachen Topf legen, der auf beiden Seiten Henkel hat. Die Butter hinzufuegen. Sumach oder Zitronensalz mit dem Wasser vermischen und ueber die Sarmas giessen. Einen Teller auf die Sarmas legen, damit sie sich nicht oeffnen. Deckel auf den Topf legen. Wenn der Inhalt zu kochen beginnt, auf sehr geringe Hitze schalten und 35 bis 40 Minuten garen. Heiss servieren.

[Seitenanfang]

Icli koefte, Schwiegermutter's Koefte

Categories: Fleisch, Hackfleisch, Bulgur, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

FUER DIE FUELLUNG

25 Gramm Kochfett
100 Gramm Zwiebeln; feingehackt
125 Gramm Lammfleisch; gehackt
25 Gramm Walnusskerne
1/4 Teelöffel Salz; oder nach Belieben

1/4 Teelöffel Getrockneter Thymian
1/4 Teelöffel Paprikapulver
1/4 Teelöffel Schwarzer Pfeffer; gemahlen
1/4 Teelöffel Zimtpulver
1/4 Teelöffel Kuemmel; gemahlen
1/4 Teelöffel Nelkenpfeffer; gemahlen
2 Esslöffel Petersilie; gehackt

FUER DIE KOEFTE

125 Gramm Lammfleisch; gehackt
150 Gramm Bulgur; feingemahlen
1 Esslöffel Koriandersamen
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Paprikapulver
250 Gramm Kochfett; oder Olivenoel
-- zum Fritieren

BEILAGE

Rettich-Tahina- Salat

NACH EINER ERZAEHLUNG

-- von Nevin Halici
-- Umgew. von Rene Gagnaux

Zubereitungsanweisungen:

Icli Koefta ist ein in ganz Suedostanatolien verbreitetes Gericht. Wenn in Adiyaman eine Braut in ihr neues Haus kommt, laesst die Schwiegermutter alles stehen und liegen, was sie nach den Mittagsgebeten tun wollte, um Icli Koefta zu bereiten. Sie hoeht die Koefta aus, drueckt die Fuellung hinein, verschliesst die Oeffnung und wuenscht sich dabei: "Moege der Mund der Braut ebenso versiegelt sein!" Sie gart die Koefta und hofft dabei, ihre Schwiegertochter werde nicht zu redselig sein und sich als gehorsame Ehefrau erweisen. Die Braut und ihr Mann essen Schwiegermutter's Koefta am naechsten Tag. Fuer die Fuellung das Fett in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, die Zwiebeln hineingeben und in etwa 5 Minuten goldgelb braten. Das Hackfleisch zugeben und etwa 7 bis 8 Minuten unter staendigem Umruehren braten, bis der Fleischsaft eingekocht ist. Die

Walnusskerne mit einem Messer hacken, ohne sie zu zerdruecken (nicht im Moerser zerkleinern), an das Fleisch geben, Salz, Thymian und Gewuerze zufuegen, umruehren und vom Feuer nehmen. Die Petersilie darueberstreuen und abkuehlen lassen. Die Fuellung kann am Vortag zubereitet und im Kuehlschrank aufbewahrt werden. Fuer die Koeftte Bulgur in eine flache Schuessel geben. Koriandersamen mahlen oder zerstoessen und mit dem Salz und dem Paprikapulver zum Bulgur geben. Bulgur 30 Minuten kneten oder in das Knetwerk des Mixers geben; von Zeit zu Zeit etwas heisses Wasser hinzufuegen, aber nicht mehr als 150 ml. Wenn die Mischung die Beschaffenheit von Teig hat, das Hackfleisch zufuegen. Weitere 10 bis 15 Minuten kneten oder im Mixer verarbeiten, bis Fleisch und Bulgur gut vermischt und wie ein Teig miteinander verbunden sind. Die Paste in Portionen von Eigroesse unterteilen; die angegebene Menge sollte fuer 3 Koeftte pro Person ausreichen. Nehmen Sie jede Koeftte einzeln in die Hand und machen Sie mit dem Zeigefinger eine tiefe Mulde hinein. Fuellen Sie die Oeffnung mit der kalten Fuellung und verschliessen Sie sie wieder, indem Sie das obere Ende mit einer drehenden Bewegung vorsichtig zusammendruicken. Wenn die Koeftte fertig sind, das Fett oder Oel erhitzen und die Fleischbaellchen darin 3 bis 4 Minuten fritieren, dabei umwenden. Dann herausnehmen und auf Kuechenkrepp abtropfen lassen. Die Koeftte koennen kalt oder warm gegessen werden. Anmerkung: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, die Koeftte-Mischung zu binden, so fuegen Sie etwas Mehl zu.

[Seitenanfang]

Scharfe Hackfleischspiesse (Adana Kebap)

Categories: Fleisch, Hackfleisch, Grillen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

800 Gramm Hackfleisch; vom Rind; oder Lamm
1 mittel Zwiebel
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Prise Kreuzkuemmel
1 Teeloeffel Paprikapulver; scharf
1 Teeloeffel Pul biber; (Türk. Laden)
2 mittel Tomaten
8 lange; grüne Peperoni - scharf oder mild
8 metallene Fleischspiesse

3 klein dünne Fladenbrote
30 Gramm Butter
1 Teelöffel Olivenöl
2 Bund Glatte Petersilie

Zubereitungsanweisungen:

Scharfe gewürzte Speisen isst man vor allem im heissen Südosten der Türkei, doch das nach der grössten Stadt dieser Region genannte Kebap ist im ganzen Land beliebt. Es schmeckt am besten vom Holzkohlengrill. Einstufung: Gelingt leicht - Für Gäste. Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. 1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und dazureiben. Salz, reichlich Pfeffer, den Kreuzkümmel, das Paprikapulver und den Pul biber dazugeben und alles gründlich verkneten. 2. Den Grill vorheizen. 3. Die Tomaten waschen und halbieren, die Stielansätze herausschneiden. Die Peperoni nur waschen. 4. Das Fleisch in 2 Teile pro Portion teilen und um die Metallspiesse 12-15 cm lange, dünne Frikadellen formen. Das Fladenbrot in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen und die Brotstreifen damit bepinseln. 5. Den Grillrost leicht mit dem Öl bepinseln und die Spiesse auf jeder Seite 5-8 Minuten grillen. Die ganzen Peperoni und die Tomatenhälften am Rande des Grills mitgrillen. Die Brotstreifen am äusseren Rand des Grills wärmachen. 6. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Pro Portion einen flachen Teller am Rand mit je 1/2 Kräuterbund garnieren. Die warmen Brotstreifen auf die Teller verteilen und das Fleisch und das gegrillte Gemüse darauf anrichten. Tip: Das Adani kebapi wird häufig zusätzlich mit einer Portion Bulgur serviert. Wenn Sie keinen Grill haben, braten sie das Kebap in einer grossen Pfanne und wärmen das Fladenbrot im Backofen auf. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Scharfer Tomatensalat (Antep Ezmesi)

Categories: Salate, Tomaten, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

1 Kilo Fleischtomaten;
2 Zwiebeln;
1 Bund Petersilie;
2 Esslöffel Tomatenmark;

1/2 Teelöffel Antep Biberi*
Salz; Pfeffer

Zubereitungsanweisungen:

Die Tomaten schälen, entkernen und sehr fein schneiden, die Zwiebeln und Petersilie gleichfalls. Danach alle Zutaten mischen.
Auf einer Platte anrichten. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Türkische Frikadellen (Köfte)

Categories: Fleisch, Hackfleisch, Spinat, Sauce, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Haferflocken
1 Ei
Salz; Pfeffer
gem Kreuzkümmel
500 Gramm Hackfleisch
4 Esslöffel Öl
2 Packung Blattspinat
1 Bund Minze
1 Prise Zucker
1 Prise Muskat
500 Gramm Joghurt
2 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitungsanweisungen:

1. Aus Hack, gewürfelten Zwiebeln, gepreßtem Knoblauch, Ei, Haferflocken, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel einen Hackfleischteig herstellen. Daraus mit nassen Händen kleine Hackbällchen formen. In 2 EL heißem Öl rundum anbraten, bei milder Hitze 15 Min. weitergaren. 2. Das restliche Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Spinat zugeben und auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 3. Minze hacken, mit restlichem Knoblauch, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

und Zitronensaft zum Joghurt geben und verrühren. 4. Hackbällchen auf dem Spinat anrichten, mit der Joghurtsauce begießen.

Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Türkische Pizza (Lahmacun)

Categories: Backen, Pizza, Türkei

1 Rezept

Zutaten:

TEIG

500 Gramm Mehl

1 Packung Trockenhefe /Frischhefe

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Wasser

FUELLUNG

500 Gramm Rinder oder Lamm Mett

2 Zwiebeln

1 Esslöffel Paprikamark; (Türk. Laden)

ansonsten Tomatenmark

1 Bund Petersilie

1 Esslöffel Margarine

4 Zehen Knoblauch

1 Teelöffel Kreuzkümmel

2 Tomaten

1 Teelöffel Pfeffer; schwarz

Salz

Zubereitungsanweisungen:

Hefeteig herstellen mit Trockenhefe : Mehl und Hefe miteinander vermengen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem

Teig verarbeiten. 30 min. gehen lassen. Hefeteig mit Frischhefe : Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Darin die Hefe hineinbröckeln. Zucker und 1/2 Tasse lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Leicht die Hefe-Wasser-Zuckermischung rühren bis die Hefe sich aufgelöst hat. Dann etwas Mehl auf die Flüssigkeit streuen. 20 min. ruhen lassen. Danach am Schüsselrand das Salz verstreuen. Mit Wasser das ganze zu einem Teig verrühren. Das ganze dann nochmal 30 min. gehen lassen. Hinweis zu beiden Teigarten: Wasser nach Gefühl zugeben und den Teig kneten bis er nicht mehr klebt. Füllung Mett in eine Schüssel füllen, Zwiebeln klein würfeln, Tomaten schälen und klein schneiden (würfeln) Petersilie klein hacken, sowie die restlichen Zutaten zum Mett dazugeben. Den Brei dann gut durchkneten, bis alle Zutaten gleichmässig verteilt sind. Salzen nach Geschmack Fertigung der Lahmacun (Pizza) --- Backblech mit Backpapier auslegen. Walnussgrosse Teigstücke nehmen und etwa zu einem 5 mm dicken Fladen ausrollen (Arbeitsfläche bemehlen, damit nichts kleben bleibt). Den Fladen auf das Backblech legen bis das Blech voll mit Fladen ist. Auf die Fladen ca. 1 gehäuften Esslöffel Mettmasse verstreichen. Sollte Mett über bleiben, dann gleichmässig verteilen. Den Backofen auf etwa 200 Grad vorheizen. Jeweils ein Backblech zur Zeit backen. ca. 10 - 20 min. backen. Teig sollte wie Pizzateig aussehen. Serviervorschlag : Zitronensaft auf die heisse Lahmacun träufeln und Petersilie auflegen und das ganze zusammenrollen. Dazu als Getränk ist Ayran zu empfehlen. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Türkischer Lammtopf (Kuzu Güveç)

Categories: Fleisch, Lamm, Gemüse, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

500 Gramm mageres Lammfleisch
3 Esslöffel Öl
2 mittel Zwiebeln
1 Esslöffel Butter
Salz
500 Gramm Auberginen
250 Gramm Zucchini
500 Gramm Kartoffeln
250 Gramm Okraschoten
250 Gramm milde Peperoni
500 Gramm Tomaten

250 Gramm grüne Bohnen
Pfeffer
3/4 Liter Fleischbrühe

Zubereitungsanweisungen:

1) Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten.

Die Zwiebeln schälen, grob würfeln und zum Fleisch geben. Fett und Salz hinzufügen. Im geschlossenen Topf bei milder Hitze

30 Minuten schmoren. 2) Auberginen und Zucchini putzen und waschen. Auberginen in Würfel und Zucchini in Scheiben

schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Von den Okraschoten und den Peperoni Stielansätze

entfernen. Peperoni längs halbieren, Kerne entfernen. die Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, vierteln,

Kerne entfernen. Grüne Bohnen putzen, waschen und in Stücke brechen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, unter das

Lammfleisch heben. 3) Brühe hinzufügen, aufkochen. Den Topf verschließen und alles im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad

ca. 1 Stunde schmoren. Sofort servieren. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von

Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Türkischer Spritzkuchen in Zuckersirup (Tulumba
Tatlisi)

Categories: Backen, Gebäck, Fritieren, Zitronen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

SIRUP

750 Gramm Zucker
1/2 Zitrone; Saft
1/2 Liter Wasser

GEBAECK

250 Gramm Weizenmehl
100 Gramm Fett
4 Eier
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
Reichlich Öl zum Ausbacken

Zubereitungsanweisungen:

Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen, mit Zitronensaft abschmecken und weitere 10 Minuten einkochen lassen. Schaum abnehmen. Erkalten lassen. 1/4 L Wasser zugiessen und aufkochen lassen. Das Mehl einrieseln lassen und alles gut verrühren. Auf kleiner Flamme 10 Minuten den Teig rühren, erkalten lassen. Anschliessend die Eier nach und nach unter den Teig geben und 10 Minuten gut durchkneten. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle in das heisse Öl spritzen. Ca. 2-3 Minuten ausbacken, die Spritzstücke müssen von allen Seiten gleichmässig braun sein. Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in den Sirup geben. Nach 10 Minuten die Spritzkuchen aus dem Sirup nehmen und servieren. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Zitronengriess mit Sirup (Revani)

Categories: Desserts, Grieß, Sirup, Zitronen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

5 Eier
200 Gramm Zucker
250 Gramm Griess
1 Esslöffel Butter
1 Zitrone; abger. Schale

SIRUP

1 Kilo Zucker;

3/4 Liter Wasser
1/2 Zitrone; den Saft

Zubereitungsanweisungen:

Das Wasser mit dem Zucker kochen, dann Zitronensaft dazugeben. 5 Minuten weiter kochen. Danach abkühlen lassen. Die Eier mit der Butter und dem Zucker verrühren bis sie schaumig werden. Den Grieß und die Zitronenschale daruntermengen. Diesen Teig auf ein gefettetes Tortenblech 5 cm dick einfüllen und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Darauf den kalten Sirup, den Sie vorher gemischt haben, gießen. Wenn das Gebäck heiß ist, dann soll der Sirup kalt sein und umgekehrt. Aus: dem Netz
de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Zucchini-Reibekuchen (Mücver)

Categories: Gemüse, Zucchini, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

1 Kilo Zucchini
2 Zwiebeln
150 Gramm Schafskäse
1 Tasse (250ml) Mehl
4 Eier
2 Bund Dill
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Tasse (250ml) Olivenöl
Salz

Zubereitungsanweisungen:

In den Teig kann man nach Geschmack andere Gemüsesorten zugeben. Über die Reibekuchen, gibt man eine Sauce, die lediglich aus frischem Joghurt und Knoblauch (Menge nach Geschmack) besteht. 1. Die Zucchini schälen und reiben. Die geriebenen Zucchini, die Eier, den Käse, die geriebenen Zwiebeln, die sehr klein gehackten Spitzen des Dill, den Pfeffer das Salz und das Mehl zusammengeben und alles sehr gut durchmischen. 2. Das Olivenöl in der Pfanne gut erhitzen. Von der

Zucchini-Masse jeweils einen guten Esslöffel in das heisse Öl geben. Wenn eine Seite gebraten ist, die Reibekuchen wenden.
Mit einer Siebkelle die beidseitig goldbraun gebackenen Reibekuchen aus der Pfanne nehmen, gut abtropfen lassen und servieren, nachdem alle auf diese Weise gebacken wurden. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf
MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Artischocken mit Saubohnen (Baklali Enginar)

Categories: Gemüse, Artischocke, Bohnen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

4 Artischocken
1/2 Kilo frische Saubohnenkerne
1/2 Tasse (250ml) Olivenöl
1 Bund Dill
1 gross Zwiebel
1 Teelöffel Zucker
1 Tasse (250ml) Wasser
1 Zitrone
Salz

Zubereitungsanweisungen:

Die Artischocken von den äußeren Blättern und den Staubgefäßen befreien. Mit Salz und Zitronensaft einreiben. Danach waschen und in vier Stücke teilen. Die fein geschnittenen Zwiebeln mit Öl anbraten. Die Artischocken, die Saubohnen, Salz und Zucker dazu geben und 5 Minuten weiter braten. Danach das Wasser hineinschütten und kochen bis das Gemüse gar ist. Mit feingehacktem Dill und Zitronensaft lauwarm servieren. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf
MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Auberginen mit Lammfleisch (Islim Kebabi)

Categories: Gemüse, Auberginen, Lamm, Türkei

1 Rezept

Zutaten:

1 Kilo Lammfleisch
100 Gramm Schalotten
3 gross Fleischtomaten
Salz; Pfeffer
1/2 Liter Wasser
1 Esslöffel Margarine
6 längliche Auberginen
Öl zum Braten

Zubereitungsanweisungen:

Die Auberginen waschen, der Länge nach in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (mit der Brotschneidmaschine können Sie alle Scheiben gleich dick schneiden). 1 Stunde in stark gesalzenes Wasser einlegen, danach mit Küchentrepp trockentupfen. Das Öl erhitzen und die Auberginen auf beiden Seiten goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das gewürfelte Lammfleisch in Margarine 10 Minuten braten. Die Schalotten fein schneiden, dazugeben und weiter braten. Die Tomaten schälen, klein schneiden und dazugeben. Salz, Pfeffer und das Wasser zugeben. Bei schwacher Hitze weiter kochen bis das Fleisch durch ist. Jeweils 2 gebackene Auberginenscheiben kreuzweise übereinander legen, einige Fleischwürfel in die Mitte des Kreuzes legen und die Enden von vier Seiten übereinanderklappen. In Scheiben geschnittene Paprikaschoten darauflegen und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Auberginentaschen auf ein Backblech nebeneinander legen und leicht gesalzenes Wasser darauf gießen. Ca. 30 Minuten bei 200 Grad garen. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf
MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Frühlingsfleisch (Marullu Et)

Categories: Fleisch, Lamm, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

1/2 Kilo Lammfleisch

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
1 Kopfsalat
Salz
Pfeffer
2 Esslöffel Butter

Zubereitungsanweisungen:

Den Boden eines grossen Topfes mit den Blättern eines halben Salatkopfes auslegen. Das in grosse Stücke geschnittene Fleisch auf die Salatblätter verteilen. Alle Frühlingszwiebeln und den unzerkleinerten Dill auf das Fleisch legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der zweiten Hälfte der Salatblätter zudecken. 1/2 Glas Wasser und etwas Butter zugeben. Bei mittlerer Hitze so lange dämpfen bis das Fleisch durch ist. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf
MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Gefüllte Feigen (Incir Tatlisi)

Categories: Desserts, Früchte, Feigen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

20 getrocknete Feigen
1 Tasse (250ml) Zucker
200 Gramm Walnüsse
2 Tasse (250ml) Rotwein
1 Esslöffel Butter
5 Nelken

Zubereitungsanweisungen:

Die Feigen 15 Minuten in heißem Wasser einweichen, abtropfen lassen und die Stiele abschneiden. Danach mit den Fingern aushöhlen. Die grob gehackten Nüsse einfüllen. Sodann in einen flachen Topf nebeneinander legen, den Zucker, die Nelken und den Wein dazugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Ab und zu Saft mit einem Löffel darüberträufeln. Sobald die

Hälfte der Flüssigkeit verdunstet ist die Butter erhitzen und auf die Feigen träufeln. Lauwarm servieren. Aus: dem Netz
de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Joghurdip mit Knoblauch (Cacik)

Categories: Aufbau, Dips, Joghurt, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

200 Milliliter Vollmilchjoghurt
200 Milliliter Sahnejoghurt
3 Knoblauchzehen; gepresst
Salz
1 Teelöffel Essig
1 Teelöffel Olivenöl
1 Esslöffel Dill
1/2 Salatgurke

Zubereitungsanweisungen:

1) Joghurt, Knoblauchsaff, Gewürze, Öl und Dill verrühren und pikant abschmecken. 2) Gurke fein hacken, mit der Sauce vermischen und gut durchkühlen lassen. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Kartoffel-Gemüse-Moussaka (Musakka)

Categories: Auflauf, Kartoffeln, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

1 klein rote Paprikaschote
1 klein gelbe Paprikaschote
400 Gramm Tomaten
150 Gramm Zucchini

30 Gramm Butter
30 Gramm Mehl
200 Milliliter Milch
125 Milliliter Sahne
125 Gramm Emmentaler; frisch gerieben
700 Gramm mehligkochende Kartoffeln
2 Esslöffel Pistazien; fein gehackt
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1/2 Bund frischer Thymian
1 Prise Zucker
weißer Pfeffer; (frisch
gemahlen)
Salz
10 Gramm Butter; zum Belegen

Zubereitungsanweisungen:

1) Die Paprikaschoten waschen vierteln. Stielansätze, Trennwände und Kerne entfernen, dann in Streifen schneiden. Tomaten häuten und klein würfeln, dabei Stielansätze und einen Teil der Kerne entfernen. Die Zucchini waschen, von den Stiel- und Blütenansätzen befreien und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und gründlich kalt abspülen und mit etwa zwei Dritteln des hellen Grüns in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen sehr fein hacken. Die Kräuter waschen und trockenschwenken. Petersilie fein hacken, und die Thymianblättchen von den Stielen streifen. 2) Die Tomaten mit den Kräutern mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 3) Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Mehl mit einem Schneebesen gründlich unterrühren. Dann die Milch unter ständigem kräftigem Schlagen hinzugießen. Die Sauce in der Pfanne etwa 4 Minuten einkochen lassen. Die Sauce dabei einmal gründlich durchrühren. Die Sauce vom Herd nehmen, die Sahne und den Käse unterrühren. Die Sauce mit wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. 4) Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben teilen. Eine feuerfeste Form lagenweise mit den Kartoffeln, dem Gemüse und der Tomatenmischung füllen. Mit den Kartoffeln beginnen und jede Schicht mit der Sauce beträufeln. Die restliche Sauce über die eingeschichteten Zutaten füllen. Die Pistazien darüberstreuen. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und auf die Moussaka geben. 5) Die Moussaka auf dem Rost in die mittlere Schiene des Ofens geben. Bei 200 Grad 45 Minuten backen, bis die Zutaten weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Die Moussaka kurz stehen lassen, dann in der Form servieren. Aus:
dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Quitten in Zuckersirup (Ayva Tatlisi)

Categories: Desserts, Früchte, Quitten, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

4 mittel Quitten; reif
1/2 Liter Wasser
300 Gramm Zucker
1 Zitrone; den Saft davon
3 Nelken
100 Milliliter Creme Fraiche

Zubereitungsanweisungen:

1. Die Quitten schälen, halbieren und das Kerngehäuse und die holzigen Teile mit einem Esslöffel herauskratzen. Mit einem spitzen Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden. Die Quitten müssen wirklich reif sein, sonst lässt sich das Kerngehäuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herauslösen. 2. Den Backofen auf 200 C vorheizen. 3. Den Zucker in einem Topf mit dem Wasser einstreuen und die Mischung kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronensaft und die Nelken dazugeben. Die Quittenhälften in den Sirup legen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. 4. Die Quittenhälften nebeneinander in eine Auflaufform mit etwa 5 cm hohen Rand legen und mit dem Sirup übergießen. Die Quitten in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde garen, bis sie weich und rötlich sind. Abkühlen lassen. 5. Die Quittenhälften mit der Rundung nach unten auf Dessert-Tellern anrichten. In die mittlere Aushöhlung je 1 Teelöffel Creme Fraiche füllen, etwas Sirup angiessen und das Dessert kalt servieren. Aus: dem Netz de.rec.mampf, 7. Januar 1999 Von: Gunter Thierauf MM-ed von Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Rote Linsensuppe (Kirmizi Mercimek þorbasi)

Categories: Suppen, Linsen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

200 Gramm Rote Linsen
1 Bund Suppengrün
1 mittel Zwiebel
70 Gramm Butter
1 Liter Fleischbrühe
1/4 Liter Milch
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Teelöffel Paprikapulver; scharf

Zubereitungsanweisungen:

Eine leichte, mildwürzige Suppe, die sich auch gut als Entree für ein Menü eignet. 1) Die Linsen auf ein Blech schütten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. 2) Das Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 3) 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig schmoren. Das Suppengrün dazugeben und etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Die abgetropften Linsen in den Topf geben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Suppe bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten garen. 4) Die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Milch angießen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern. 5) Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen, das Paprikapulver darunterrühren. 6) Die Suppe portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Paprikabutter darüberträufeln. Aus: dem Netz Von: Gunter Thierauf
de.rec.mampf, 7. Januar 1999 MM-Format: Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Türkische Gemüsesuppe (Sebze Çorbasi)

Categories: Suppen, Gemüse, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Karotten
200 Gramm Sellerie

2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
2 Tomaten
2 Esslöffel Margarine
6 Liter Fleischbrühe
100 Gramm Rundkornreis
1/2 Bund Petersilie
Salz; Pfeffer

Zubereitungsanweisungen:

Die fein geschnittenen Zwiebeln, die gewürfelten Karotten und den Sellerie in Margarine leicht anbraten. Die Fleischbrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Die in Würfeln geschnittenen Kartoffeln, die fein geschnittenen Lauchringe, die geschälten und klein geschnittenen Tomaten und den gewaschenen Reis dazufügen. Das Gemüse und den Reis weiter kochen lassen bis sie gar sind. Vor dem Servieren kleingehackte Petersilie darüberstreuen. Aus: dem Netz Von: Gunter Thierauf de.rec.mampf, 7.
Januar 1999 MM-Format: Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Börek

Categories: Backen, Pikant, Hackfleisch, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

250 Gramm Rinderhackfleisch
150 Gramm Schafskäse
1 Ei
1 Petersilie; (großblättrige!)
1 Knoblauchzehe
1 klein Zwiebel
2 Tomaten
2 Esslöffel Tomatenmark
4 Platten Blätterteig*
Öl
Pfeffer
Salz
Paprika
Basilikum
Oregano

Zubereitungsanweisungen:

Börek ist eine Art türkischer Pastete. Es gibt eine Vielzahl von Variationsmöglichkeiten. So wird z.B. oft statt des Blätterteigs ein anderer Teig benutzt. In einem Topf etwas Öl erhitzen und die feingeschnittene Knoblauchzehe zugeben. Nach 2-3 Minuten die ebenfalls feingehackten Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Anschliessend das mit Salz und Pfeffer gewürzte Hackfleisch in den Topf geben und einige Minuten braten lassen. Nach dem Häuten würfelt man die Tomaten und gibt sie zusammen mit dem Tomatenmark und der grob gehackten Petersilie ebenfalls in den Topf. Falls die anfallende Flüssigkeitsmenge nicht ausreicht, sollte man etwas Wasser zufügen. Je nach Geschmack mit Paprika, Basilikum, Oregano nachwürzen. Alles etwa 15-20 Minuten kochen lassen. Den Ofen auf 200 C vorheizen und die untere Blätterteiglage auf Backpapier auslegen. Das fertige Hackfleisch gleichmässig verteilen, etwa 1 cm Rand lassen, und anschliessend den zerbröselten Schafskäse und ein verschlagenes Ei darübergeben. Die obere Blätterteiglage mehrfach anschneiden und auf die Pasteten legen. An den Rändern die verschiedenen Teiglagen etwas andrücken und alles in den Ofen schieben. Alles etwa eine halbe Stunde backen lassen. Als vegetarische Variante kann man sehr gut Spinat statt Hackfleisch verwenden. Spinat putzen, kochen und weiterverarbeiten wie oben für Hackfleisch beschrieben. Wie bereits oben erwähnt kann man auch z.B. einen Hefeteig verwenden. Desweiteren kann man die Pastete vor dem backen auch noch mit Sesamkörnern bestreuen. Aus: dem Netz Von: Gunter Thierauf de.rec.mampf, 7. Januar 1999 MM-Format: Petra Hildebrandt

[Seitenanfang]

Teigtaschen mit wuerzigem Doerrfleisch

Categories: Teigwaren, Gemüse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Peperoni, milde oder
-- scharfe frische
2 Esslöffel Olivenoel, kalt gepresst
2 Scheibe Fertigteig Yufka,
-- aus dem tuerkischen
-- Lebensmittelladen
100 Gramm Doerrfleisch mit Gewuerz-

- kruste, sehr duenn
- aufgeschnitten (Pastirma)
- ebenfalls in tuerkischen
- Laeden erhaeltlich

1 Tomate, mittelgross
1/2 Bund Glatte Petersilie
500 Milliliter Sonnenblumenoel,
-- zum Ausbacken
1 Zitrone, zum Betraeufeln

Zubereitungsanweisungen:

1. Die Peperoni laengs halbieren, die Stiele und Kerne unter fliessendem Wasser entfernen und mit Kuechenkrepp trockentupfen. Oel in der Pfanne mittelstark erhitzen und die Schotenhaelften von beiden Seiten insgesamt fuef Minuten braten und auf einen Tisch legen. 2. Die beiden Teigscheiben auseinanderfalten und leicht mit Wasser einspruehen, am besten mit einer Spruehflasche. Die Scheiben aufeinanderlegen, vierteln und auf jedes Teigviertel zwei Scheiben Doerrfleisch legen - vorher einen Teil der Gewuerzkruste entfernen, sonst schmeckt es zu kraeftig. 3. Die Tomate waschen, in Scheiben schneiden. Auf jede Doerrfleisch-Portion eine Tomatenscheibe, Petersilienblaetter und ein Stueckchen Peperoni geben. Die Teigviertel so zu rechteckigen Taschen zusammenlegen, dass sie an allen Seiten geschlossen sind. 4. Das Oel in einer Pfanne erhitzen und die Teigtaschen von beiden Seiten goldgelb ausbacken, auf Kuechenkrepp entfetten und heiss mit Zitronenvierteln - zum Betraeufeln - servieren.

[Seitenanfang]

Lammkebab mit Auberginen

Categories: Fleisch, Lamm, Gemüse, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

3 Duenne Auberginen,
-- moeglichst lang
Salz
700 Gramm Lammfleisch, aus der Keule
4 Tomaten, gross, gut reif
2 Zwiebeln
125 Milliliter Sonnenblumenoel

30 Gramm Butterschmalz
Pfeffer, schwarz
-- aus der Muehle
1 Peperoni, lang und duenn

AUSSERDEM

Holzspiesschen, zum
-- Zusammenstecken

Zubereitungsanweisungen:

1. Von den Auberginen die Stiele abschneiden. Auberginen waschen und der Laenge nach in duenne Scheiben schneiden. Mit gesalzenem Wasser bedeckt 30 Minuten stehenlassen. 2. Lammfleisch in mittelgrosse Wuerfel schneiden. Drei Tomaten mit kochendem Wasser uebergiessen, kurz stehenlassen, Stilansatz entfernen, haeuten, das Fruchtfleisch wuerfeln. Zwiebeln schaelen und kleinhacken. 3. Die Auberginen abgiessen und trockentupfen. Etwas Oel in einer Pfanne stark erhitzen, nach und nach die Auberginenscheiben beidseitig hellbraun braten, Oel nach Bedarf nachgiessen. Auberginenscheiben auf Kuechenpapier entfetten. 4. Das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundum hellbraun anbraten, bis der Saft verdampft ist. Auf Mittelhitze schalten, die Zwiebeln unterruehren und glasig duensten. Die Tomaten zufuegen und unter Ruehren eine Minute duensten. Ein Achtelliter Wasser unterruehren und aufkochen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt 30 Minuten duensten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 5. Die restliche Tomate und die Peperoni waschen. Tomate in Scheiben, Peperoni in Ringe schneiden. Das Fleisch mit einem Siebloeffel aus der Sauce heben. Je zwei Auberginenscheiben kreuzfoermig auf einen Teller legen, zwei Essloeffel Fleisch in die Mitte haeufen. Die Enden der Auberginenscheiben darueberklappen, so dass sie uebereinander liegen. Eine Tomatenscheibe und einen Peperoniring darauf- legen und alles mit einem Hoelzchen befestigen. 6. Die Sauce in eine flache Form fuellen und die Auberginen-Paeckchen hineinsetzen. Form mit Alufolie verschliessen. Das Gericht in Ofenmitte 30 Minuten backen und dann servieren. TIP: Dazu Reis reichen.

[Seitenanfang]

Geduensteter Meerbarsch

Categories: Fisch, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

4 Meerbarschfilets Loup de mer
-- ersatzweise Rotbarsch
Salz
1 Zitrone, Saft davon
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 Gramm Tomaten
1 Bund Petersilie
4 Esslöffel Olivenoel, kaltgepresst
1/2 Teelöffel Zucker
Pfeffer, schwarz
-- aus der Muehle
2 Lorbeerblaetter

Zubereitungsanweisungen:

1. Den Fisch abspuelen, mit Kuechenpapier abtrocknen, leicht mit Salz bestreuen und mit Zitronensaft betrauefeln, beiseite stellen. 2. Zwiebeln und Knoblauch schaelen und klein wuerfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser uebergiessen, kurz stehenlassen, haeuten und in Scheiben schneiden. Dabei die Stielansaeetze entfernen. Petersilie waschen und die Blaettchen hacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 3. Das Oel in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig duensten. Tomaten, einen halben Teeloeffel Salz, Zucker, Pfeffer und Petersilie untarruehren und bei Mittelhitze zugedeckt fuef Minuten duensten. 4. Fischfilets in eine grosse Form legen und mit dem Gemuese bedecken, die Lorbeerblaetter darauflegen. Die Form mit Alufolie verschliessen und das Gericht in Ofenmitte, je nach Dicke der Filets, 20 bis 30 Minuten garen. Mit Fladenbrot servieren.

[Seitenanfang]

Blumenkohl mit Walnuss-Sauce

Supplied by: Fido : 2:2487/3008.6 Cooknet : 535:270/110 Original : HoerZu 13/96
Categories: Türkei, Gemüse, Blumenkohl, Vorspeise
4 Portionen

Zutaten:

1 Blumenkohl, gross
Salz
5 Esslöffel Zitronensaft
100 Gramm Walnuesse, geschelt
5 Walnuesse zum Garnieren
3 Scheibe Weissbrot, getoastet
2 Esslöffel Sonnenblumenoel
2 Esslöffel Walnussoel
1 Knoblauchzehe
Petersilie, glatt
zum Garnieren

Zubereitungsanweisungen:

Den Blumenkohl in YRoeschen teilen, waschen und in einen Topf legen. Einen halben Teeloeffel Salz, 4/5 des Zitronensaftes und so viel Wasser zugeben, dass die Roeschen knapp bedeckt sind. Den Blumenkohl zehn Minuten kochen, in einem Sieb zugedeckt abtropfen lassen Die Nuesse fein zerkleinern und in eine Schuessel geben. Vom Weissbrot die Rinde abschneiden. Das Brot mit wenig Wasser einweichen, gut ausdruecken und mit der Gabel fein zerkleinern. Mit dem restlichen Zitronensaft, dem Sonnenblumen- und dem Walnussoel zu den Nuessen geben. Den Knoblauch schaelen, durch die Knoblauchpresse druecken und zufuegen. Alles gut verruehren. Dann langsam so viel kaltes Wasser untrruehren, dass eine dickfluessige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Den Blumenkohl auf eine Platte legen und mit der Sauce betrauefeln. Mit den uebrigen Walnuessen und Petersilienblaettern garnieren, als Vorspeise servieren. Das Gericht schmeckt lauwarm am besten, aber auch kalt (Raumtemperatur).

[Seitenanfang]

Tuerkisches Mohngebaeck

Categories: Backen, Gebäck, Mohn, Türkei
2 STUECK

Zutaten:

50 Gramm Hartweizen
50 Gramm Mehl
1 Prise Backpulver

1/4 Teelöffel Salz
1 Ei
25 Milliliter Wasser
Mohn- oder Sonnenblumenoel
zum Braten

FUER DIE FUELLUNG

100 Gramm Mohnsamen
100 Milliliter Mohn- oder Sonnenblumenoel

BEILAGE

Pekmez (Traubendicksaft)
oder Honig

Zubereitungsanweisungen:

Fuer die Fuellung die Mohnsamen in einer trockenen Pfanne roesten, bis sie dunkel werden. Im Moerser zu einer dicken Paste zerstoessen. Das Oel untermuehren. Beide Mehlsorten in eine Schuessel sieben. Das Salz darueberstreuen. Eine Vertiefung in die Mitte druecken und das Ei und das Wasser hineingeben. Von der Mitte her zu einem glatten, geschmeidigen Teig ruehren. In zwei Portionen teilen und auf einem bemehlten Brett 20 Minuten ruhen lassen. Dann so duenn wie moeglich ausrollen. Auf jedes Teigstueck die Haelfte der Mohnmasse streichen Dabei einen Rand von gut einem cm frei lassen. Die Teigstuecke zur Mitte hin falten. Dann das Gleiche noch einmal, sodass man ein paeckchen erhaelt. Die Raender durch festen Druck verschliessen In Mohn- oder Sonnenblumenoel bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1 Minute braten. Wenden und die erste Seite eine weitere Minute braten. Das Gebaeck sollte eher goldgelb als braun sein. In einen Topf mit Deckel legen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Pekmez oder Honig servieren.

[Seitenanfang]

Weizensalat auf tuerkische Art

Supplied by: Fruechtel: Vollwertkueche erfasst von Diana Drossel
Categories: Salat, Kalt, Weizen, Schafkaese, Tuerkei
4 Portionen

Zutaten:

200 Gramm Weizen
400 Milliliter Wasser
1 Teelöffel Kraeutersalz
4 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Weissweinessig
8 Esslöffel Olivenoel
160 Gramm Sommerzwiebel mit Gruen
6 Esslöffel Petersilie
4 Esslöffel Pfefferminzblaettchen
3 mittel Knoblauchzehen
600 Gramm Fleischtomaten
200 Gramm Schafkaese
schwarzer Pfeffer
1/2 Kopf Eissalat
einige Pfefferminz-
blaettchen zum Garnieren

Zubereitungsanweisungen:

Den Weizen kalt abspuelen und in dem Wasser 6-12 Stunden quellen lassen. Den Weizen bei schwacher Hitze etwa 40-50 Minuten kochen. Anschliessend noch ca. 30 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte ausquellen lassen, bis die Koerner aufspringen. Inzwischen das Salz mit dem Zitronensaft und dem Essig verruehren, bis es aufgeloeset ist. Das Oel nach und nach darunter schlagen. Die Sommerzwiebel sehr fein wuerfeln. Das Zwiebelgruen in feine Ringe schneiden. Den Weizen in eine Schuessel geben. Die Vinaigrette, die Zwiebel und die Kraeuter untermischen. Die Knoblauchzehen zum Salat pressen. Alles gut mischen und den Salat 30 Minuten durchziehen lassen. Die Tomaten in kleine Wuerfel schneiden. Die Haelfte des Schafkaeses zerbroeckeln und beides unter den Salat geben. Den Salat mit Pfeffer abschmecken. Den Eissalat zerteilen und eine flache Schuessel damit auslegen. den Salat hineinfuellen. Mit dem restlichen Schafkaese und Pfefferminzblaettchen garnieren.

[Seitenanfang]

Fava (aus getr. dicken Bohnen) - Fava (kuru ic bakladan)

Supplied by: Gisela Oeymen in Tuerkisch kochen Verlag Graefe und Unzer erfasst von Petra Holzapfel

Categories: Vorspeise, Hülsenfrue, Türkei
4 Portionen

Zutaten:

300 Gramm Dicke Bohnen; getrocknet
2 Zwiebeln
1 Tasse (250ml) Olivenoel
1 Teelöffel Zucker
Salz
1/4 Liter Wasser
1 Zitrone, unbehandelt
2 Esslöffel Petersilie; gehackt
2 Esslöffel Dill; gehackt
8 Oliven; evt. 1/4 mehr

Zubereitungsanweisungen:

Die Bohnen am Vortag verlesen, waschen und einweichen. Am Tag der Zubereitung die Bohnen in einem Topf mit reichlich Wasser 30 Minuten kochen und dann abgiessen. Die Zwiebeln schaelen und kleinschneiden. Die Haelfte des Olivenoels erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Dann die Bohnen, den Zucker, Salz und das Wasser hinzufuegen und die Bohnen noch etwas 15 Minuten garen. Die Bohnen abtropfen lassen und in einer Schuessel anrichten. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen mit dem restlichen Olivenoel uebergiessen und mit den Zitronenscheiben, der Petersilie, dem Dill und den Oliven verzieren. Tip: Das gleiche Gericht kann man auch mit frischen dicken Bohnen (dann entfaellt die Einweichzeit) oder mit gekochten Kartoffeln herstellen.

[Seitenanfang]

Fava - Puerierte Puffbohnen

Supplied by: Nevin Halici Das Tuerkische Kochbuch erfasst von Petra Holzapfel

Categories: Vorspeise, Hülsenfrue, Türkei
6 Portionen

Zutaten:

250 Gramm Puffbohnen; getrocknet

150 Gramm Zwiebeln; geviertelt
3 Esslöffel Olivenoel
1 Liter Wasser
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Dill: feingehackt

ZUM ANRICHTEN

2 Esslöffel Olivenoel
2 Esslöffel Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

5 Dillzweige
Zitronenscheiben

Zubereitungsanweisungen:

Die getrockneten Bohnen waschen, dann 8 Stunden einweichen, abgiessen und erneut waschen. Die Bohnen mit Zwiebeln, Olivenoel, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben. Deckel auflegen und bei geringer Hitze 40 Minuten kochen, bis die Bohnen platzen. Abgiessen, solange die Bohnen noch heiss sind. Alles durch ein grobes Sieb druecken oder im Mixer puerieren - die Mischung sollte die Konsistenz von dickem Joghurt haben. Das Pueree in einem Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Dill hinzufuegen und 1 Minute unter staendigem Ruehren koecheln lassen. Das Pueree in eine Servierschuessel fuellen und 1-2 Stunden abkuehlen lassen. Olivenoel und Zitronensaft verruehren und ueber das Pueree giessen. Mit Dillzweigen und Zitronenscheiben garnieren. Eine andere Art, Fava zu servieren: Das Pueree 5 Minuten kochen, dann in eine flache Schuessel von etwa 22 cm Durchmesser fuellen. Wenn es erkaltet ist, in rautenfoermige Stuecke schneiden. Mit Oel und Zitronensaft betrauefeln und servieren.

[Seitenanfang]

Menemen (Tuerkische Ruehreier)

Categories: Tuerkei, Eier, Frühstück
4 Portionen

Zutaten:

1 Zwiebel
4 Tomaten
4 Gruene Pepperoni, mild
5 Esslöffel Butter
8 Eier
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Paprika, edelsuess

Zubereitungsanweisungen:

Die Zwiebel fein hacken. Die Tomaten am Stielansatz kreuzfoermig einschneiden und kurz in heisses Wasser legen. Die Haut abziehen und die Tomaten in kleine Stuecke schneiden. Die Pepperoni waschen und in sehr kleine Ringe zerschneiden. Die Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstuecke duensten, bis sie weich geworden sind, dann die Pepperoni und Tomaten zugeben und noch weitere 2-3 Minuten braten. Die Eier zerschlagen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver verruehren. Die Mischung ueber das Gemuese giessen und mit einer Gabel solange weiterruehren, bis die Masse fest wird. Mit tuerkischem Fladenbrot servieren. From "De fijne Turkse keuken" by Türk Mutfagi. Typed and posted in COOKING by Carla van der Waal 2:2802/100.2016. Uebersetzt von UF. 29.03.1994

[Seitenanfang]

Tuerkischer Lokma

Categories: Kuchen, Gebäck, Desserts, Tuerkei
1 Rezept

Zutaten:

3 Tasse (250ml) Mehl
3 Tasse (250ml) Zucker
1 Teelöffel Hefe
2 Esslöffel Butter, zerschmolzen
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Prise Salz
2 Tasse (250ml) Oel zum Ausbacken

Zubereitungsanweisungen:

Hefe und 1 TL Zucker in einem EL warmen Wasser auflösen. Mehl, geschmolzene Butter und eine Prise Salz hinzufügen.

Nach und nach Wasser zugiessen und zu einem weichen Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz ca.

3 Minuten gehen lassen. Drei Glaeser Zucker und drei Glaeser Wasser 15 Minuten lang kochen, bis ein duenner Sirup entsteht.

Oel in einer Pfanne erhitzen. Zwischen dem Zeigefinger und Daumen aus dem Teig Kuegelchen formen. Die Baelchen mit einem

geoelten Loeffel aufheben und ins erhitzte Oel geben. Die Baelchen goldbraun ausbacken.

Auf Fettpapier eine Minute abtropfen lassen, dann in den erkalteten Sirup tauchen, ein paarmal umruehren, so dass der Sirup gut einzieht. Warm oder kalt

servieren. 26.03.1994 (WA)

[Seitenanfang]

Tulumba Tatlisi (Tuerkischer Spritzkuchen in Zuckersirup)

Categories: Kuchen, Tuerkei
1 Rezept

Zutaten:

SIRUP

750 Gramm Zucker

1/2 Zitrone; Saft

1/2 Liter Wasser

GEBAECK

250 Gramm Weizenmehl

100 Gramm Fett

4 Eier

1 Teeloeffel Salz

1 Teeloeffel Zucker

Reichlich Oel zum Ausbacken

Zubereitungsanweisungen:

Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen, mit Zitronensaft abschmecken und weitere 10 Minuten einkochen lassen.
Schaum abnehmen. Erkalten lassen. 1/4 L Wasser zugiessen und aufkochen lassen. Das Mehl einrieseln lassen und alles gut verrühren. Auf kleiner Flamme 10 Minuten den Teig rühren, erkalten lassen. Anschliessend die Eier nach und nach unter den Teig geben und 10 Minuten gut durchkneten. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle in das heisse Öl spritzen. Ca. 2-3 Minuten ausbacken, die Spritzstücke müssen von allen Seiten gleichmässig braun sein. Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in den Sirup geben.
Nach 10 Minuten die Spritzkuchen aus dem Sirup nehmen und servieren. 26.03.1994 (WA)

[Seitenanfang]

Yogurt Tatlısı (Türkischer Joghurt-Kuchen)

Categories: Kuchen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

FUER DEN SIRUP

1 Kilo Zucker
1 Liter Wasser
1/2 Zitrone; Saft

FUER DEN KUCHEN

2 Eier
200 Gramm Puderzucker
1 Unbehandelte Zitrone;
Schale gerieben
250 Gramm Joghurt
200 Gramm Mehl
1 Packung Backpulver
7 Esslöffel Öl

Zubereitungsanweisungen:

Wasser und Zucker zum Kochen Bringen, Zitronensaft zufuegen. Falls notwendig, abschaeumen. Wird heiss ueber den Kuchen gegeben, also erst zubereiten, wenn der Kuchen backt. Eier und Puderzucker verruehren, Joghurt zugeben und gut durchruehren. Geriebene Zitronenschale, Mehl und Backpulver vermischen und gesiebt in den Teig einruehren. Zum Schluss das Oel begeben. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Den Backofen auf 180 Grad erhitzen und den Kuchen darin 50 Minuten abbacken. Den Kuchen aus der Form loesen, in eine Fettpfanne geben und erkalten lassen. Den heissen Zuckersirup gleichmaessig aud die Kuchenoberflaeche verteilen, abgedeckt 30 Minuten einziehen lassen.
26.03.1994 (WA)

[Seitenanfang]

Zigaretten-Boerek (Sigara Boeregi)

Supplied by: -- Petra Holzapfel #NAME? #NAME? -- Das tuerkische Kochbuch
Categories: Gebäck, Pikant, Fleisch, Käse, Tuerkei
12 Portionen

Zutaten:

Yufka-Teig; in grosse
-- Dreiecke geschnitten

FLEISCHFUELLUNG

25 Gramm Korinthen
25 Gramm Pinienkerne
25 Gramm Butter
200 Gramm Zwiebeln
250 Gramm Lammschulter; gehackt
Petersilie; gehackt
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1/2 Teelöffel Zimtpulver

KAESEFUELLUNG

250 Gramm Weisser Kaese (Beyaz
-- Peynir); gerieben oder
-- zerbroeckelt
25 Gramm Petersilie
1 Ei (nach Belieben)
Sonnenblumenoel; zum
-- Servieren

Zubereitungsanweisungen:

Fuer die Fleischfuellung die Korinthen 30 Minuten in warmem Wasser einweichen und abgiessen. Die Pinienkerne in der Butter in 3-4 Minuten goldgelb braten. Die Zwiebeln blanchieren, abtropfen lassen, feinhacken, zu den Pinienkernen geben und 2 Minuten braten. Lammfleisch hinzufuegen und braten, bis der Saft eingekocht ist, dann Petersilie, Salz, Pfeffer und Zimt dazugeben. Die Korinthen untermischen, vom Feuer nehmen. Fuer die Kaesefuellung den Kaese mit der Petersilie vermischen. Das Ei untarruehren, falls Sie eines verwenden. Wenn der Kaese nicht gesalzen ist, etwas Salz zugeben. Auf die lange gerundete Seite eines jeden Dreiecks etwas Fuellung geben. Den Rand ueber die Fuellung legen, die Enden einschlagen und den Teig wie eine Zigarette zusammenrollen. Die "Nahtstellen" mit etwas Wasser bepinseln, damit sie sich nicht oeffnen. Boereks in sehr heissem Oel fritieren. Auf Kuechenpapier abtropfen lassen, dann heiss servieren.

[Seitenanfang]

Rote Linsensuppe (Kirmizi Mercimek þorbasi)

Categories: Suppen, Linsen, Türkei
1 Rezept

Zutaten:

200 Gramm Rote Linsen
1 Bund Suppengrün
1 mittel Zwiebel
70 Gramm Butter
1 Liter Fleischbrühe
1/4 Liter Milch
Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
1 Teelöffel Paprikapulver; scharf

Zubereitungsanweisungen:

Eine leichte, mildwürzige Suppe, die sich auch gut als Entree für ein Menü eignet. 1) Die Linsen auf ein Blech schütten und verlesen, dabei Steinchen und fremdes Saatgut entfernen. Die Linsen in ein feinmaschiges Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. 2) Das Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 3) 30 g Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig schmoren. Das Suppengrün dazugeben und etwa 5 Minuten mitschmoren lassen. Die abgetropften Linsen in den Topf geben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Die Suppe bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten garen. 4) Die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Milch angiessen. Die Suppe kurz aufkochen lassen, salzen und pfeffern. 5) Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen, das Paprikapulver darunterühren. 6) Die Suppe portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Paprikabutter darüberträufeln. Aus: dem Netz
Von: Gunter Thierauf
de.rec.mampf, 7. Januar 1999 MM-Format: Petra Hildebrandt