

# INHALT

## HOMETOWN BERLIN: **MAKE HUMMUS, NOT WAR!**

<b>Hummus Kanaan</b>	17
<b>Hummus mit Waldpilzen und Granatapfelreduktion</b>	18
<b>Rote Linsensuppe mit Hühnerklößen</b>	23
<b>Palästinensisches Kubenia-Tatar</b>	25
<b>SEYRAN ATEŞ</b>	27
<b>Manti mit Fenchelfüllung</b>	28
<b>Su-Börek mit Artischockenpüree</b>	32
<b>Umgedrehte Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Mangold</b>	35
<b>Hähnchen mit Kichererbsen und Süßkartoffeln aus dem Backofen</b>	36
<b>KAI WEGNER</b>	39
<b>Käsefondue Middle Eastern Style, salzig &amp; süß</b>	41
<b>Regenbogenforelle mit Labneh und Zucchinipüree</b>	44
<b>OMAS GEGEN RECHTS</b>	47
<b>Käsespätzle mit Middle Eastern Twist</b>	51
<b>Mhalabi-Schnitzel</b>	52
<b>HOUSE OF ONE</b>	55
<b>Noahs Eintopf</b>	57
<b>Linsenpfannkuchen von König David</b>	59

KITCHEN STORIES:  
**PROFIS  
AM HERD  
UND  
FREUNDE  
FÜRS  
LEBEN**

<b>Salat aus Weizen und Trauben</b>	<b>64</b>
<b>BIRGITT CLAUS</b>	<b>67</b>
<b>Berliner Falafel mit Curry-Tahini-Sauce</b>	<b>69</b>
<b>Koschere Laubfrösche</b>	<b>71</b>
<b>Falafel-Tortillas</b>	<b>74</b>
<b>DON SANTANAVIBOON</b>	<b>77</b>
<b>Thai-Fisch mit Bulgur</b>	<b>79</b>
<b>Berlin-Döner</b>	<b>81</b>
<b>Frena – pikantes Paprika-Knoblauch-Fladenbrot</b>	<b>83</b>
<b>SACHIN OBAID</b>	<b>87</b>
<b>Sabich-Salat</b>	<b>89</b>
<b>Linsen-Falafel mit Joghurt-Tahini-Sauce</b>	<b>91</b>
<b>Pharaos Favabohnen-Hummus</b>	<b>92</b>
<b>GIULIA GIPA</b>	<b>95</b>
<b>Kichererbsen-Gnocchi mit Shakshuka-Paprika</b>	<b>97</b>
<b>Safran-Ravioli mit Lammfüllung und Joghurtsauce</b>	<b>99</b>
<b>Sambousek mit Lamm und Auberginen</b>	<b>100</b>
<b>Kartoffel-Weinblätter-Pastete</b>	<b>103</b>
<b>Musakhan – Ente arabisch</b>	<b>104</b>
<b>DR &amp; DR</b>	<b>107</b>
<b>Tahdig mit Jaffa-Ceviche</b>	<b>109</b>
<b>Kadayif mit Feigencreme und Safransirup</b>	<b>111</b>
<b>Pistazienkuchen</b>	<b>112</b>
<b>Semolina-Grieß-Kuchen mit Zitrone</b>	<b>114</b>
<b>YUVAL KÖNIGSTEIN</b>	<b>119</b>
<b>Tahini-Mandel-Kekse</b>	<b>121</b>

FAMILY BY CHOICE:  
**REZEPTE  
FÜR  
ECHTE  
VERBINDUNG**

<b>SAMIRA DABIT</b>	<b>125</b>
Bulgursalat mit Regenbogenforelle	127
Marokkanischer Blumenkohlsalat	129
Auberginen-Pickles	130
Fenchelsalat mit weißen Bohnen	132
<b>HAGAR TMIM</b>	<b>135</b>
Grüne Favabohnensuppe	137
Grieß-Kibbeh	138
Tunesisches Sandwich	141
<b>ZEEVI CHAIMOVITCH</b>	<b>145</b>
Challah mit Bärlauch	147
Handgemachte Pita	149
Gefüllte Artischocken mit Zitronensauce	153
Siniyeh mit gebackenen Fleischbällchen	156
<b>ELISSAVET PATRIKIOU</b>	<b>159</b>
Joghurt-Pitabrot Greek Style mit Za'atar	161
Muscheln mit Arak	163
<b>ARIE OSHRIE</b>	<b>165</b>
Waldpilze mit Piniencreme	167
Lamm- und Rindfleischbällchen mit gebratener Topinambur	168
Fatteh mit Lamm	170
Hähnchen und Kürbis in Tahini-Sauce	173
Gefülltes Hähnchen mit Freekeh	174
Basbousa mit Sahnepudding und Zuckersirup	177
Süße Kubaneh	181
<b>DANK</b>	<b>187</b>
<b>ZUTATENREGISTER</b>	<b>188</b>
<b>IMPRESSUM</b>	<b>192</b>