

# Inhalt

<b>Vorwort – Kochen macht glücklich</b>	4	<b>Mariya – Würziges syrisches Hackfleischbrot</b>	59	
<b>Chef Fadi Alauwad – Über den Autor</b>	6	<b>Toshka – Hackfleischbrote mit Käse</b>	61	
<b>Die syrische Küche – Ein Fest für Gaumen und Augen</b>	9	<b>Mupsalih – Omelett mit Zwiebeln</b>	63	
<b>Syrische Zutaten</b>	10	<b>Ejjeh Koussa – Frittiertes Zucchini-Omelett</b>	65	
<b>Syrische Gewürze</b>	14	<b>Addas Bil Silq – Linsensuppe mit Mangold</b>	67	
<b>Köstliche Vorräte – Hefeteig, Milchprodukte, Eingemachtes</b>	17	<b>Schorabet Addas – Rote-Linsen-Suppe</b>	69	
<b>MEZZE</b>				
<b>Tabbuleh – Petersilien-Bulgur-Salat</b>	29	<b>Fatteh Bil Khadar – Frittiertes Gemüse mit Fladenbrot</b>	73	
<b>Salata Zeton – Olivensalat mit Feta</b>	31	<b>Karnabit Bil Tahini – Blumenkohl mit Tahina-Soße</b>	75	
<b>Fattousch – Salat mit geröstetem Fladenbrot</b>	33	<b>Fatteh Dajaj – Hähnchen mit frittiertem Fladenbrot</b>	77	
<b>Salata Batata Scharkije – Arabischer Kartoffelsalat</b>	35	<b>Sardin Maqli – Würzige frittierte Sardinen</b>	79	
<b>Salatet Futer – Champignonsalat</b>	37	<b>HAUPTSPEISEN</b>		
<b>Salatet Malfuof – Krautsalat</b>	37	<b>Harak Issbaou – Linsen mit Gemüse</b>	83	
<b>Falafel – Frittierte Kichererbsenbällchen</b>	38	<b>Jaz Maz – Omelett mit Tomaten</b>	85	
<b>Hummus – Kichererbsenpüree</b>	41	<b>Sabanikh – Würziger Spinat mit Olivenöl</b>	87	
<b>Muhammara – Scharfe Paprika-Walnuss-Paste</b>	43	<b>Ful Mudammas – Orientalisch gewürzte dicke Bohnen</b>	89	
<b>Mutabil Shamandar – Rote-Bete-Püree</b>	45	<b>Bulgur Bil Banadoura – Bulgur mit Tomaten</b>	91	
<b>Mutabel – Auberginenpaste</b>	45	<b>Bemyeh – Okragermüse mit Koriander</b>	93	
<b>Kibbeh Nayeh – Rindertatar mit Bulgur</b>	47	<b>Ma'ccarona Bil Jebneh – Nudeln mit Käse</b>	95	
<b>Kibbeh Hamiss – Frittierte Bulgurbällchen mit Fleischfüllung</b>	49	<b>Fullieh Bil Kizbarah – Dicke Bohnen mit Koriander</b>	97	
<b>Manaqish Bil Za'atar – Teigtaschen mit Za'atar-Füllung</b>	51	<b>Mujaddara Muosafay – Dicke Linsensuppe mit Reis</b>	99	
<b>Fatayer Bil Sabanikh – Teigtaschen mit Spinatfüllung</b>	53	<b>Fasuliye Bil Zeit – Grüne Bohnen mit Tomatensoße</b>	101	
<b>Fatayer Bil Juben – Teigtaschen mit Käsefüllung</b>	55	<b>Mujaddara – Bulgur und Linsen</b>	103	
<b>Fatayer Bil Lahem – Teigtaschen mit Hackfleischfüllung</b>	57	<b>Mousaqqa – Auberginenpfanne</b>	105	

<b>Samakh Harrah</b> – Scharf gewürzter Fisch	107	<b>SÜSSES</b>	
<b>Kuossa Bil Laban</b> – Gefüllte Zucchini in Joghurtsoße	108	<b>Alsummsmya</b> – Sesamkonfekt	155
<b>Batata Bil Furn</b> – Ofenkartoffeln mit Hackfleischfüllung	111	<b>Ghraybeh</b> – Butterkekse mit Pistazien	157
<b>Schilbato</b> – Gemüsereis mit Hackfleisch	113	<b>Barazek</b> – Sesamekse	159
<b>Batirsch</b> – Auberginenpüree mit Hackfleisch	114	<b>Harissa</b> – Syrische Grießschnitten	161
<b>Abu Schalhoub</b> – Fleischpfanne mit Zucchini und Bulgur	117	<b>Maamoul</b> – Grießgebäck mit Walnuss- Rosenwasser-Füllung	163
<b>Dajaj Harrah</b> – Scharf gewürzte Hähnchenschenkel mit Gemüse	119	<b>Zalabiya</b> – Frittierte Hefebällchen	165
<b>Daoud Pascha</b> – Hackbällchen mit Tomatensoße	121	<b>Karawya</b> – Kummel-Reis-Pudding	167
<b>Tabakh Ruhu</b> – Eintopf mit Kalbfleisch und Gemüse	123	<b>Balouza</b> – Pudding mit Erdbeersoße	169
<b>Kabab Bil Karaz</b> – Hackbällchen mit Kirschsoße	125	<b>Halawet Bil Jiben</b> – Gefüllte Grießröllchen	171
<b>Mudallaleh</b> – Würziges Hackfleisch aus dem Ofen	126	<b>Jazarya</b> – Möhrenkonfekt	172
<b>Schakriyeh</b> – Lamm in Joghurtsoße	129	<b>Sfouf</b> – Grießkuchen mit Kurkuma	175
<b>Kabdat Dajaj</b> – Hühnerleber auf syrische Art	131	<b>Murabba Almushmush</b> – Aprikosenkompott	177
<b>Kibbeh Bil Sanieh</b> – Bulgur-Lamm-Auflauf	133	<b>Qatr</b> – Zuckersirup	179
<b>BEILAGEN &amp; SOSSEN</b>			
<b>Biwaz</b> – Zwiebelsalat	137	<b>Qushta</b> – Sahnefrischkäse	181
<b>Salata Baladiyeh</b> – Syrischer gemischter Salat	139	<b>GETRÄNKE</b>	
<b>Rus Bil Schereha</b> – Reis mit Fadennudeln	141	<b>Schay</b> – Schwarzer Tee	185
<b>Bulgur Bil Schereha</b> – Bulgur mit Fadennudeln	143	<b>Mate</b> – Mate-Tee	187
<b>Laban Bil Khiar</b> – Gurken-Minze-Joghurt	145	<b>Maghly</b> – Zimt-Ingwer-Tee	189
<b>Harhura</b> – Scharfe Soße	147	<b>Kamouniya</b> – Kreuzkümmeltee	191
<b>Tahina-Soße</b> – Sesamsoße	147	<b>Qahwa al-Arabiya</b> – Arabischer Kaffee mit Kardamom	193
<b>Taratour</b> – Sesampastensoße mit Petersilie	149	<b>Ayran</b> – Joghurtgetränk	195
<b>Thumih</b> – Knoblauchcreme	151	<b>Cocktail Fawaqi</b> – Smoothie mit gemischten Früchten	197
		<b>Asir Ruomaan</b> – Granatapfelsaft	199
		<b>Limon Bil Na'na</b> – Zitronen-Minze-Smoothie	201
		<b>Limonyh</b> – Zitronenlimonade	203
		<b>Register</b>	204
		<b>Danksagung</b>	208
		<b>Impressum</b>	208