

Inhalt

Vorwort – Kochen macht glücklich	4	Mariya – Würziges syrisches Hackfleischbrot	59
Chef Fadi Alauwad – Über den Autor	6	Toshka – Hackfleischbrote mit Käse	61
Die syrische Küche –		Mupsalih – Omelett mit Zwiebeln	63
Ein Fest für Gaumen und Augen	9	Ejjeh Koussa – Frittiertes Zucchini-Omelett	65
Syrische Zutaten	10	Addas Bil Silq – Linsensuppe mit Mangold	67
Syrische Gewürze	14	Schorabet Addas – Rote-Linsen-Suppe	69
Köstliche Vorräte –		Schorabet Dajaj – Hühnersuppe mit Nudeln	70
Hefeteig, Milchprodukte, Eingemachtes	17		

MEZZE

Tabbouleh – Petersilien-Bulgur-Salat	29
Salata Zeton – Olivensalat mit Feta	31
Fattousch – Salat mit geröstetem Fladenbrot	33
Salata Batata Scharkije – Arabischer Kartoffelsalat	35
Salatet Futer – Champignonsalat	37
Salatet Malfuof – Krautsalat	37
Falafel – Frittierte Kichererbsenbällchen	38
Hummus – Kichererbsenpüree	41
Muhammara – Scharfe Paprika- Walnuss-Paste	43
Mutabil Shamandar – Rote-Bete-Püree	45
Mutabel – Auberginenpaste	45
Kibbeh Nayeh – Rindertatar mit Bulgur	47
Kibbeh Hamiss – Frittierte Bulgurbällchen mit Fleischfüllung	49
Manaqish Bil Za'atar – Teigtaschen mit Za'atar-Füllung	51
Fatayer Bil Sabanikh – Teigtaschen mit Spinatfüllung	53
Fatayer Bil Juben – Teigtaschen mit Käsefüllung	55
Fatayer Bil Lahem – Teigtaschen mit Hackfleischfüllung	57

Fatteh Bil Khudar –	
Frittiertes Gemüse mit Fladenbrot	73
Karnabit Bil Tahini –	
Blumenkohl mit Tahina-Soße	75
Fatteh Dajaj –	
Hähnchen mit frittiertem Fladenbrot	77
Sardin Maqli – Würzige frittierte Sardinen	79

HAUPTSPEISEN

Harak Issbaou – Linsen mit Gemüse	83
Jaz Maz – Omelett mit Tomaten	85
Sabanikh – Würziger Spinat mit Olivenöl	87
Ful Mudammas – Orientalisch gewürzte Dicke Bohnen	89
Bulgur Bil Banadoura – Bulgur mit Tomaten	91
Bemyeh – Okragemüse mit Koriander	93
Ma'ccarona Bil Jebneh – Nudeln mit Käse	95
Fullieh Bil Kizbarah – Dicke Bohnen mit Koriander	97
Mujaddara Muosafay – Dicke Linsensuppe mit Reis	99
Fasuliye Bil Zeit – Grüne Bohnen mit Tomatensoße	101
Mujaddara – Bulgur und Linsen	103
Mousaqqa – Auberginenpfanne	105

Samakh Harrah – Scharf gewürzter Fisch	107
Kuossa Bil Laban – Gefüllte Zucchini in Joghurtsoße	108
Batata Bil Furn – Ofenkartoffeln mit Hackfleischfüllung	111
Schilbato – Gemüserieis mit Hackfleisch	113
Batirsch – Auberginenpüree mit Hackfleisch	114
Abu Schalhoub – Fleischpfanne mit Zucchini und Bulgur	117
Dajaj Harrah – Scharf gewürzte Hähnchenschenkel mit Gemüse	119
Daoud Pascha – Hackbällchen mit Tomatensoße	121
Tabakh Ruhu – Eintopf mit Kalbfleisch und Gemüse	123
Kabab Bil Karaz – Hackbällchen mit Kirschsoße	125
Mudallaleh – Würziges Hackfleisch aus dem Ofen	126
Schakriyeh – Lamm in Joghurtsoße	129
Kabdat Dajaj – Hühnerleber auf syrische Art	131
Kibbeh Bil Sanieh – Bulgur-Lamm-Auflauf	133

BEILAGEN & SOSSEN

Biwaz – Zwiebelsalat	137
Salata Baladiyeh – Syrischer gemischter Salat	139
Rus Bil Schereha – Reis mit Fadennudeln	141
Bulgur Bil Schereha – Bulgur mit Fadennudeln	143
Laban Bil Khia – Gurken-Minze-Joghurt	145
Harhura – Scharfe Soße	147
Tahina-Soße – Sesamsoße	147
Taratour – Sesampastensoße mit Petersilie	149
Thumih – Knoblauchcreme	151

SÜSSES

Alsummsmya – Sesamkonfekt	155
Ghraybeh – Butterkekse mit Pistazien	157
Barazek – Sesamkekse	159
Harissa – Syrische Grießschnitten	161
Maamoul – Grießgebäck mit Walnuss- Rosenwasser-Füllung	163
Zalabiya – Frittierte Hefebällchen	165
Karawya – Kümmel-Reis-Pudding	167
Balouza – Pudding mit Erdbeersoße	169
Halawet Bil Jiben – Gefüllte Grießröllchen	171
Jazarya – Möhrenkonfekt	172
Sfouf – Grießkuchen mit Kurkuma	175
Murabba Almushmush – Aprikosenkompott	177
Qatr – Zuckersirup	179
Qushta – Sahnefrischkäse	181

GETRÄNKE

Schay – Schwarzer Tee	185
Mate – Mate-Tee	187
Maghly – Zimt-Ingwer-Tee	189
Kamouniya – Kreuzkümmeltee	191
Qahwa al-Arabiya – Arabischer Kaffee mit Kardamom	193
Ayran – Joghurtgetränk	195
Cocktail Fawaqi – Smoothie mit gemischten Früchten	197
Asir Ruomaan – Granatapfelsaft	199
Limon Bil Na'na – Zitronen-Minze-Smoothie	201
Limonyh – Zitronenlimonade	203
Register	204
Danksagung	208
Impressum	208