

INHALT

11	Über uns	48	Vospov Aghtsan Linsensalat
12	Worum geht es in »Yerevan«?	50	Bzktats Havov Aghtsan Walnuss-Hühnchen-Salat
23	Die wichtigsten Begriffe der armenischen Küche	52	Aghtsan Itsch Bulgursalat
29	<u>BROTE, SALATE UND KALTE SPEISEN</u>	55	Aghtsan Olivier Neujahrs-Kartoffelsalat mit Fleisch
30	Lavash Armenisches Fladenbrot	57	Grundrezept Aveluk Wilder Berg-Sauerampfer
33	Matnakash Luftiges Fladenbrot	60	Avelukov Aghtsan Aveluk-Salat
35	Topik Gefüllte Kichererbsen- Kartoffel-Klöße	62	Akroshka Kalte Joghurtsuppe
38	Amarain Aghtsan Sommersalat	65	Khorovats Banjareghenov Aghtsan Grillgemüsesalat
40	Bazrkani Armenischer Olivensalat	67	Smbukov Rulet Auberginenröllchen mit Walnüssen
42	Kanach Lobov Aghtsan Grüne-Bohnen-Salat	70	Khare Ttu Gemischtes, salzig eingelegtes Gemüse
44	Karmir Lobov Aghtsan Rote-Bohnen-Salat	73	Apukht / Basturma Luftgetrocknetes Rindfleisch im Gewürzmantel
46	Spanakhov Aghtsan Spinat-Joghurt-Salat	76	Thal Confit nach armenischer Art

79	<u>WARMES SPEISEN</u>	
81	Adjarakan Khachapuri Teigschiffchen mit Käse und Ei	121 Harissa Herzhaftes Porridge mit Huhn
83	Jingalov Hats Mit Kräutern gefüllte Brotfladen	124 »Superschnelles Harissa« Herzhaftes Porridge aus Haferflocken
87	Kartofilov Karkandak Mit Kartoffeln gefüllte Teigtaschen	126 Veganes Harissa Herzhaftes Porridge zur armenischen Fastenzeit
89	Loshmis / Lahmajo »Armenische Pizza«	128 Arishtaov ev Brindsov Plav Armenischer Pilaw mit Reis und Nudeln
93	Msov Nrpablit Mit Hackfleisch gefüllte Pfannkuchenröllchen	130 Grundrezept Hacharov Plav Emmer-Pilaw
96	Msov Tghvatsq Mit Fleisch gefüllte Teigtaschen	132 Mshosh Linsen mit getrockneten Aprikosen
98	Panr-Khash Armenische »Käsespätzle« aus Lavash	135 Ker U Sus Scharfe Gemüsepfanne mit Rindfleisch
101	Manti Gebackene Mini-Teigtaschen mit Hackfleisch	137 Tjvjik Lebergeschnetzeltes mit Zwiebeln
103	Karmir Plav Roter Reis mit Rind und Lavash-Kruste	140 Msov Ltsonats Smbuk Mit Hack gefüllte Aubergine
106	Tatar Boraki Schnelle Nudeln	143 Ltsonats Smbukov Ailazan Gefüllte Aubergine
108	Kanach Lobin Dsvov Grüne Bohnen mit Rührei	145 Ltsonats Kololak Gefüllte Fleischklöße
110	Lolikov Dsvadsegh Rührei mit Tomate	149 Vospov Kololak Gefüllte Linsenklöße
112	Hatsov Dsvadsegh Armenische Arme Ritter	151 Kharberti Kololak Armenische Fleischklößchen in Tomatensauce
114	Grundrezept Brindsov Plav Reis-Pilaw	154 Tolma Gefüllte Wein- und Kohlblätter, sowie Gemüseschoten
116	Chamichov Plav Österreis mit Rosinen	155 Amarain Tolma Sommergemüse mit Hackfleischfüllung
119	Grundrezept Arishta Armenische Bandnudeln	

158	Pasuts Tolma Weißkohlblätter mit Hülsenfruchtfüllung	199	Erzurumi Ghapama Gefüllter Kürbis mit Fleisch und Gemüse
161	Msho Tolma Gefüllte Weinblätter nach Musher Art	203	GEBÄCK UND SÜSSSPEISEN
163	Tpov Tolma Weinblätter mit Hackfleischfüllung	205	Klor Gata Runder Kuchen mit Streuselfüllung
166	Sut Tolma Weinblätter mit veganer Füllung	207	Yerevanian Gata Blätterteigkonfekt mit Streuselfüllung
169	Khokhob In Wein geschmortes Huhn mit Granatapfelkernen	211	Chorek / Katnahunts Armenischer Osterzopf
171	Grundrezept Khorovats Armenisches Grillfleisch	213	Pakhlava Honig-Walnuss-Gebäck
174	Kyabab Gegrillte Hackspieße	216	Mikado Tort Buttercreme-Schokoladen-Torte
176	Khorovats Ishkhan Dsuk Gegrillte Forelle	219	Pkablit Krapfen mit Vanillecreme
178	Khashac Ishkhan Dsuk Gedämpfte Forelle	221	Meghrov Tort Geschichtete Honigtorte
181	Khashlama Geschichteter Fleisch- und Gemüseeintopf	225	Napoleon Tort Buttercreme-Schichttorte
183	Avelukov Apur Aveluk-Suppe	227	Trchni Kat »Vogelmilch«-Torte
186	Kololakov Tanapur Joghurtsuppe mit Fleischklößchen	229	Vardi Muraba Rosenblütenkonfitüre
188	Spas Joghurtsuppe mit Weizen	230	Sharots Walnuss-Weintrauben-Konfekt
190	Vospov Apur Linsensuppe	233	GETRÄNKE
192	Sunk Apur Champignonsuppe	234	Tan Erfrischendes Joghurtgetränk
194	Vana Khash Joghurt-Linsen-Suppe auf Lavash-Bett	236	Kompot Fruchtgetränk mit ganzen Fruchtstücken
197	Ghapama Gefüllter Kürbis	239	Danksagung