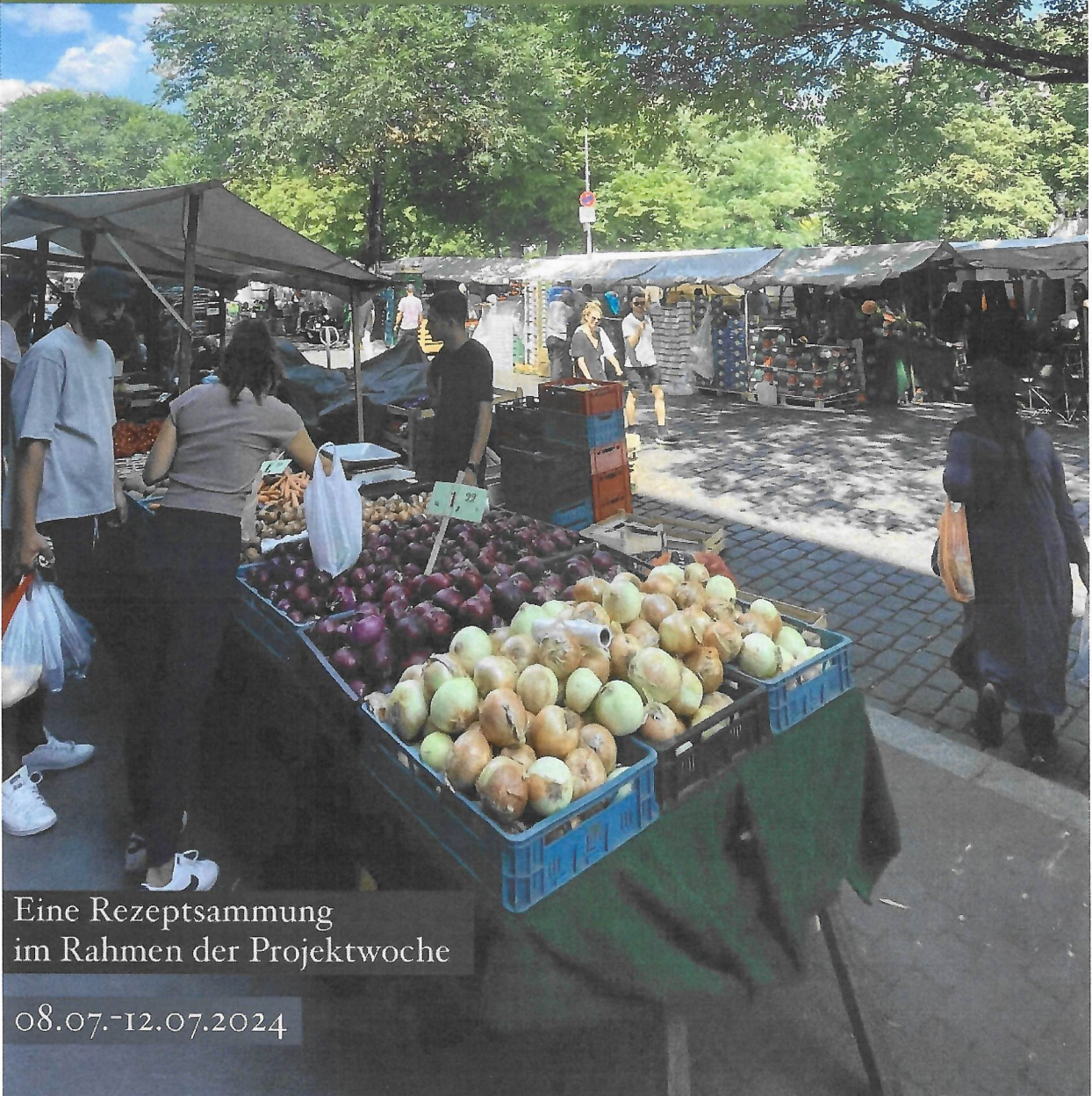


# Interkulturelles Kochen

## Unsere Gerichte



Eine Rezeptsammlung  
im Rahmen der Projektwoche

08.07.-12.07.2024

## *Baklava Rezept:*

**Zutaten:** Eine Packung Blätterteig, Butter, Zitrone, Zucker, Wasser und Pistazien

Für den Sirup:

Zutaten: Zucker Wasser, eine Zitrone, Butter und Blätterteig.

2 Gläser Zucker und ein Glas Wasser. Dann aufkochen und Zitrone dazu.  
Anschließend erkalten lassen.

Blätterteig zurechtschneiden

Nach ein/zwei Schichten Butter dazu fügen und nach der Hälfte Blätterteig kommen die Pistazien dazu.

Und zum Schluss im Ofen backen.

## *Gefüllte Weinblätter:*

**Zutaten:** Weinblätter, Reis, Petersilie, Salz, Olivenöl, Tomaten, Lauchzwiebeln, Minze, Zitronen (Granatapfelsirup nach Bedarf)

Füllung:

Petersilie, Tomaten, Frühlingszwiebel und Minze so klein wie möglich schneiden.

Reis im warmen Wasser einlegen damit er weich wird.

Die Weinblätter aus dem Glas holen und nach und nach in gekochtem Wasser liegen lassen damit sie nicht mehr zu salzig sind.

Dann kommt alles in einen Behälter mit Öl. Ein bisschen Salz und nach Bedarf Granatapfelsirup und ganz viel Zitronensaft hinzufügen und ordentlich durchmischen.

Dann breitet man die Weinblätter auf einer Arbeitsfläche aus und fügt die Füllung hinzu und rollt die Rollen so fest es geht zu. Anschließend ordnet man die gefüllten Weinblätter in einen Topf. Wenn man möchte, kann man unten im Topf auch Kartoffeln und Tomaten legen, damit die Weinblätter nicht anbrennen. Man bereitet eine Mischung aus gekochtem Wasser, Öl und Salz vor und kippt

das in den Topf auf die Weinblätter und macht ein Gewicht drauf und lässt das ganze 1-2 Stunden kochen.

## *Dip*

Zutaten: Joghurt, scharfe Paprika, Rosmarin, Petersilie, Rosmarin und scharfe Paprika so klein wie möglich schneiden und in den Joghurt geben.

## *Türkische Linsensuppe:*

Zutaten: Öl, Tomatenmark, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Rote Linsen, Minze, Knoblauch

Gewürze: Gemüsebrühe, Paprika, Pulver Chilliflocken, getrocknete Minze Zitronensaft

Das Gemüse fein hacken und gemeinsam mit den Linsen in einen großen Topf geben. Mit ca. 1 Liter Wasser bedecken und mit einer Kochblume abdecken und ca. 20 Min. kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Chili und Thymian abschmecken. Inzwischen das Olivenöl mit dem Tomatenmark erhitzen und unter Rühren ca. 1 Min. braten. Pfefferminze zufügen und dann zur Linsensuppe geben, gut verrühren.

## *Cig köfte*

Zutaten: Tomaten, Feiner Bulgur, Kleine Zwiebeln, Paprikamark und Tomatenmark, Kreuzkümmel, Pul Biber, Olivenöl, Granatapfelsirup, Salz und Zitronen

Zuerst den Bulgur in heißem Wasser kurz kochen. Danach Tomaten schneiden, pürieren und dazugeben. Nachdem man die Tomaten zum Bulgur hinzugefügt hat, schneidet man die Zwiebeln in kleine Stücke. Danach gibt man Tomatenmark, Paprikamark, die Zwiebeln, Kreuzkümmel, Pul Biber und Olivenöl mit dem Bulgur in einen großen Behälter und kneten es etwa 10 bis 15 Minuten mit den Händen durch. Wenn man fertig mit kneten ist, formt man die Cig Köfte in eine beliebige Form und man kann sie noch mit Salz, Zitronen und Granatapfelsirup würzen. Serviert werden sie in Eisbergsalatblättern.