

Syrische Rezepte



Vorspeise: Tabbouleh von Abdul

Zutaten für 35 Personen

- 14 Bund Petersilie
- 3½ Bund frische Minze
- 35 mittelgroße Tomaten
- 7 mittelgroße Zwiebeln
- 3½ Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel + 1 Teelöffel getrocknete Minze
- ca. 250 g feiner Bulgur (≈ ¼ kg)
- 7 Tassen Zitronensaft
- 7 Tassen Olivenöl
- 7 geschälte Zitronen

Zubereitung:

- **Bulgur vorbereiten**
Fein gemahlenen Bulgur mit etwas Wasser übergießen und 10–15 Min. quellen lassen.
- **Gemüse schneiden**
Petersilie sehr fein hacken, Tomaten und Zwiebeln klein würfeln.
- **Alles mischen**
Bulgur mit Petersilie, Tomaten und Zwiebeln in eine Schüssel geben.
- **Würzen**
Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- **Abschmecken & ziehen lassen**
Gut vermengen und ca. 10–15 Min. ziehen lassen.

Hauptspeise: Ouzi von Hanan

Zutaten:

- 2 große Tassen Reis
- 2 große Tassen Erbsen
- ein halbes Kilo Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Mandeln
- Cashews
- Butter
- Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch in zwei Esslöffeln Butter anbraten, dann die Erbsen dazugeben. Den Reis waschen, abtropfen lassen und auf das Fleisch geben. Drei Tassen Wasser hinzufügen. (Ich verwende dafür einen Gasherd.) Die Hitze reduzieren und gar kochen, bis alles durch ist.

Nachspeise:

Muhallabia (Milchpudding auf arabische Art) von Maysa

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 5 Esslöffel Speisestärke
- Zucker nach Geschmack (ca. 4–6 Esslöffel)
- 1 Dose Schlagsahne (Sahne zum Schlagen)
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Vanille
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Milch in einen Topf geben.

Speisestärke, Zucker, Vanille und eine Prise Salz hinzufügen.

Alles gut verrühren, bevor der Herd eingeschaltet wird, damit keine Klümpchen entstehen.

Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sie dick wird.

Danach in Schüsseln oder Gläser füllen und abkühlen lassen.

Wenn die Muhallabia kalt ist, mit geschlagener Sahne (Sahne schlagen) dekorieren.

Zum Schluss mit Pistazien und Mandeln garnieren.