

Irakischer Kochabend

Dolma

Zutaten

1 kg Reis

1,5 kg Rindfleisch

5 Zwiebeln

3 Zucchini

5 Tomaten

2 Auberginen

1 Knolle Knoblauch

800 g Weinblätter

4-5 Esslöffel Tomatenmark

Mit etwas schwarzem Pfeffer und etwa 1,5 Esslöffel Salz würzen

1 Esslöffel Zitronensäure oder Zitronensaft

Es reicht für etwa 10 Personen

Zubereitung

- 1) Auberginen, Zucchini und Tomaten aushöhlen. Zwiebeln häuten.
- 2) Das Innere des Gemüses klein schneiden. Auch das Rindfleisch in kleine Stückchen schneiden. Gemüse, Rindfleisch und Reis mit dem Knoblauch und Tomatenmark vermischen. Würzen.
- 3) Weinblätter in heißes Wasser kurz einlegen und anschließend mit der Gemüse-Rindfleisch-Mischung befüllen. Nicht zu viel nehmen, da sich der Reis noch ausdehnt. Die Weinblätter eindrehen, dass die Mischung nicht herausfallen kann.
- 4) Die ausgehöhlten Auberginen, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln auch mit der Mischung befüllen und gut verschließen (zwei aneinander legen). Zwei bis drei Mal einschneiden, sodass die Flüssigkeit entweichen kann.
- 5) In einen großen Topf mit viel Öl nacheinander und dicht die Weinblätter und das Gemüse schichten. Wasser nachfüllen und mit Teller bedecken (Sodass die Weinblätter sich nicht lösen können).
- 6) Etwa 30 Minuten garen. Um die Weinblätter anschließend nicht zu beschädigen, Topf auf eine Servierplatte oder ein Backblech umstülpen und servieren.

Baklava

Zutaten

500 g Butter oder Margarine

1 Packung Blätterteig

500 g Pistazien

2 Tassen Zucker

1 Tasse Wasser

Etwas Orangensaft

2 Teelöffel Kardamom

2 Teelöffel Rosenwasser

Zubereitung

- 1) Pistazien klein hacken.
- 2) Wasser, Zucker und Rosenwasser vermischen und zum Kochen bringen.
- 3) Pistazien und Kardamom vermischen.
- 4) Backblech mit der Butter einfetten und den Blätterteig hineinlegen.
- 5) Pistazien darauf verteilen.
- 6) Die Mischung erneut mit Blätterteig abdecken und rautenförmig den Blätterteig schneiden.
- 7) Restliche Butter auf dem Blech verteilen.
- 8) Solange backen, bis der Teil leicht goldbraun wird.
- 9) Sirup auf die Baklava gießen und servieren.