

Marokkanischer Minz-Tee

Für 8-10 Personen

1,2 Liter

5 gehäufte EL Zucker (1 geh. EL Zucker entspricht 18 g)

1,5 EL Tee

Ca. 1/3 Bund frische marokkanische (!) Minze

Teeblätter in einem feinen Sieb durchspülen.

Mit 1,2 Liter kochendem Wasser übergießen.

Aufkochen lassen.

5 geh. EL Zucker zugeben, erneut aufkochen lassen.

Dann 1/3 Bund gewaschene Minze (ist bereits gewaschen) zufügen und nochmals aufkochen.

Sofort servieren in kleinen Gläsern



Kürbis Salsa

8 Personen

4 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
7 Knoblauchzehen, grob gehackt
(4 Knollen)
675 g Kürbis, geschält und gewürfelt
(4 kg netto)
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1/3 TL Ingwer
1/3 TL Currypulver
75 g gehackte Dosentomaten
(Tomaten, stückig)
½ roter Jalapeno-Chili, gehackt
Prise Zucker
Saft einer ½ Zitrone
Salz
2 EL frischer gehackter Koriander zum Garnieren



Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs anbraten. Den Kürbis dazugeben und zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen, bis der Kürbis halb gar ist.

Die Gewürze in die Pfanne geben und 1-2 Minuten weiterdünsten. Tomaten, Chili, Zucker und Salz hinzufügen und bei mittlerer Hitze weiter köcheln, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Sobald der Kürbis weich ist, alles grob zerstampfen. Den restlichen Knoblauch einrühren, abschmecken und Zitronensaft nach Geschmack hinzufügen. Mit Koriander bestreut servieren.

Taboulé

6 Personen

250 g Bulgur
1 großer Bund Frühlingszwiebeln,
dünn geschnitten
1 mittlere Gurke, fein gehackt oder
gewürfelt
3 Tomaten, gehackt
¼ - ½ TL Kreuzkümmel
1 groß. Bund Blattpetersilie, gehackt
1 großer Bund Minze, gehackt
Saft von 2 Zitronen
4 EL Olivenöl
Gemüsebrühe
Salz

Römersalat zum Servieren



Bulgur gründlich waschen, dann in eine Schüssel geben und 30 Minuten in siedendem Wasser (besser: Gemüsebrühe) einweichen. Über einem Sieb abgießen, abschütteln und zurück in die Schüssel geben.

Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und mit den Händen gründlich vermischen, dabei einige Male die Masse zusammenpressen.

Gurke, Tomaten, Kreuzkümmel, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Öl und Salz hinzufügen und gut vermischen.

Auf einem Bett von Römersalatblättern häufen und servieren.

Marokkanische Zigarren mit Thunfisch



DOPPELTE MENGE anfertigen

1,2 kg Thunfisch aus der Dose in Lake oder Wasser
3 Bund Koriander
3 Zitronen
Kreuzkümmel
Cayennepfeffer oder Chilipulver
Glas Kapern
30 schwarze Oliven
9 Eier
600 g Filoteig
Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Gieße den Thunfisch ab, presse die Flüssigkeit heraus und zerpflücke das Fleisch mit einer Gabel. Rühre Koriander, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Chilipulver, Kapern, Oliven und Eier sorgfältig ein.

Schneide den Filoteig in Rechtecke von ca. 30 x 12 cm, je nach Größe der Teigblätter, und staple diese übereinander. Bestreiche das jeweils oberste Blatt mit Öl. Setze 1 gehäuften EL der Füllung an die Schmalseite des Streifens, ca. 2 cm vom Rand entfernt, und forme ihn zu einer dünnen Wurst.

Rolle den Teig darüber wie bei einer Zigarre. Nach dem ersten Drittel schlage die Seitenränder des bereits aufgerollten Teigstreifens ein, um die Füllung einzuschließen. Rolle den Teig fertig auf, ohne die Seiten weiter einzuschlagen, sodass die Enden offen wirken. Verfahre mit dem restlichen Teig ebenso, setze die Zigarren eng auf ein mit Backpergament belegtes Blech und bestreiche die Oberflächen mit Öl. **Backe die Zigarren bei 160° C knusprig braun (ca. 35 Minuten). Heiß servieren.**

Megadarra – Mujadarra

8 Personen
400 g große braune oder grüne Linsen
3 EL Olivenöl
4 Zwiebeln, davon 1 gehackt und 3 dünn geschnitten
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
½ TL Zimt
4 Kardamomkapseln
300 g Langkornreis, gewaschen
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 Becher griechischer Joghurt



Die Linsen mit Wasser bedecken und in einem Topf zum Kochen bringen. Dann 30 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Den Schaum abschöpfen.

Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin leicht anbräunen. Kreuzkümmel und Zimt je zur Hälfte einrühren, dann samt Kardamom, Reis und Brühe zu den Linsen geben und umrühren.

Aufkochen, zudecken und köcheln lassen, bis der Reis weich und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Salzen.

Währenddessen das restliche Öl in einer anderen Pfanne erhitzen und darin die geschnittenen Zwiebeln etwa 10 Minuten rösten, bis sie dunkelbraun, karamellisiert und knusprig sind. Kurz vor dem Ende mit dem restlichen Kreuzkümmel und Zimt bestreuen.

Das Reis-Linsen-Gemisch zum Servieren auf eine Platte häufen und alles mit den Röstzwiebeln bestreuen.

(Mit einem Klecks Joghurt garnieren und sofort servieren.)

Den Joghurt separat in Schüsseln neben der Platte arrangieren.

Labaneh halou

6 Personen



Creme

200 g griechischer Joghurt
½ TL Vanilleextrakt
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
60 g Puderzucker
375 ml sehr kalte Sahne

Streusel

70 g Mehl
70 g brauner Zucker
50 g Tahini
1 Prise Salz

Garnieren

Frische Beeren und/oder
Granatapfelkerne

Creme: Joghurt, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse verrühren. Anschließend auf niedriger Stufe nach und nach die Sahne hineingießen und rühren, bis alles gut miteinander verbunden ist. In Gläser oder Dessertschalen füllen und mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Streusel: Backofen auf 170° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Dann Tahini und Salz zugeben und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Diese gleichmäßig auf dem Blech verteilen und 10-12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Creme abwechselnd mit den Streuseln in den Gläschen schichten und nach Belieben mit Beeren und Granatapfelkernen garnieren.

Marokkanische Mandelröllchen

30 Stück



250 g Marzipanrohmasse
1 Ei, leicht verquirlt
1 EL Rosenwasser oder Orangenblütenwasser
1 TL Zimt
¼ TL Bittermandelöl
10 Blätter Fillo
Geschmolzene Butter zum Bestreichen
(Puderzucker und Zimt zum Bestreuen)
oder
Puderzucker-Rosenwasser zum Bestreichen
Mandelblättchen, geröstet



Marzipanrohmasse weich kneten und mit dem Ei, Blütenwasser, Zimt und Bittermandelöl verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

Backblech mit Butter einfetten.
Fillo ausbreiten und in drei ca. 12 cm Streifen der Länge der Blätter nach zuschneiden. Streifen aufeinanderlegen, mit einem feuchten Tuch bedecken, solange man nicht damit arbeitet, um

Austrocknen zu verhindern.

~~Aus 2-3 EL der Füllung eine Rolle formen. Mehrere Rollen vorbereiten. (Rolle lässt sich nicht formen...)~~

Den obersten Fillo-Streifen mit geschmolzener Butter bestreichen.
Einen Esslöffel der Marzipanfüllung am schmalen Rand des Fillostreifens platzieren.
Beidseitig den Teig einschlagen, dann einrollen.
Auf das Backblech legen. Weitere Röllchen formen bis der Fillo aufgebraucht ist (10 Fillo-Blätter – 30 Röllchen) und eng auf das Backblech legen.

Den Ofen auf 190° vorheizen. Ca. 15 Minuten backen bis goldbraun.
Auskühlen lassen, mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Oder

mit Puderzucker-Rosenwasser bepinseln und mit gerösteten Mandelblättchen bekleben.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2025