

Inhaltsverzeichnis

Laugenbrötchen.....	1
Kräuterbutter - Ein Rezept nach Belieben.....	2
Kartoffel-Kürbis-Eintopf	3
Bananen-Zimt-Taler	4
Racuchy (Apfel-Hefe-Küchlein)	5
Zapekanka (Süßer Grießkuchen).....	6
Perlovij Sup (Perlgraupeneintopf)	7
Deruni (Herzhafte Kartoffelpuffer).....	8
Burek (Teigschnecken).....	9
Breskvice (Pfirsich-Küchlein)	11
Pasulj (Bohnensuppe).....	13
Khobz Tabuna (Fladenbrot).....	15
Kritharaki (Reisnudelsalat).....	16
Tsatsiki (Vorspeise aus Joghurt)	17
Mujadhara (Linsengericht mit Reis).....	18
Keşkül (Kokosbrei).....	19
Smørrebrød (Belegtes Brot).....	20

Laugenbrötchen

Zutaten

21 g frische Hefe (1/2 Würfel)

300 ml Wasser (lauwarm)

500 g Mehl (405er/550er)

15 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

75 g Natron

1 TL Zucker

2 TL Salz

Laugensalz/Grobes Meersalz (beliebige Menge)

Zubereitung

1. Die Hefe zerkleinern und in das lauwarme Wasser (max. 39 Grad) geben.
Den Zucker hinzufügen und gut verrühren, bis die Zutaten aufgelöst sind.
2. Das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen.
Die Butter und das „Hefewasser“ hinzufügen.
Die Zutaten zu einem Teig kneten (z. B. mit einer Küchenmaschine - ca. 5 Minuten).
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Teig in 9 gleich große Teile teilen und zu Kugeln formen.
Alle Teigkugeln mit Abstand auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken.
Den Teig anschließend für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Backofen auf 190 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. 1,5 Liter Wasser in einem Topf mittlerer Größe zum Kochen bringen.
Die Hitze regulieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht und das Natron in den Topf geben.
(Achtung: Es schäumt!)
6. Die Teigkugeln nacheinander (einzeln) in das Natronbad geben und für 30 Sekunden im Wasser lassen.
Die Kugeln anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und erneut auf das Backblech legen.
7. Jede Teigkugel mit einem Messer kreuzförmig tief einschneiden und mit Salz bestreuen.
Eventuell nochmals mit etwas Natronwasser benetzen, sollte die Oberfläche bereits zu trocken sein.
8. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben, bis die Brötchen goldbraun gebacken sind.
Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen oder lauwarm genießen.



Kräuterbutter - Ein Rezept nach Belieben

Zutaten

200 g Butter

1 Handvoll Petersilie

1 Handvoll Schnittlauch

1 Lauchzwiebel

Salz und Pfeffer (beliebige Menge)

Zubereitung

1. Die Petersilie, den Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln jeweils abwaschen, abtrocknen und kleinschneiden.
2. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Kürbis-Eintopf

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 400 g Hokkaido Kürbis (ein kleiner Kürbis)
- 700 g Gemüsebrühe
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kerne vom Hokkaido entfernen (Schale kann dranbleiben) und den Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen abziehen.
3. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
4. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.
5. Die Kartoffeln und den Kürbis dazugeben und ca. 2 Minuten anbraten. Anschließend den Knoblauch pressen und dazugeben.
6. Danach das Gemüse mit der Brühe ablöschen und ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Nach der Kochzeit mit einem Stampfer oder Pürierstab den Eintopf pürieren (damit nur noch wenige Stückchen vorhanden sind).
8. Den Eintopf kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen.
9. Die Petersilie fein hacken.
10. Danach die Petersilie hinzufügen und unterrühren.

Anmerkung

Optional:

Zwei Wiener Würstchen in dünne Scheiben schneiden, dem Eintopf zum Schluss zufügen und 5 Minuten köcheln lassen.

Bananen-Zimt-Taler

Zutaten

3 reife Bananen
300 g Mehl
50 g Zucker
300 ml Hafermilch
Viel Zimt
Etwas Backpulver

Zubereitung

1. Die reifen Bananen mit Hilfe einer Gabel zu Brei zerdrücken.
2. Den Bananenbrei in eine Rührschüssel geben.
3. Das Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Hafermilch hinzufügen.
4. Alle Zutaten miteinander zu einem Teig vermengen.
5. Die Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen.
6. Mit einem Esslöffel ca. vier Kleckse in die Pfanne geben. Dabei sollte ausreichend Abstand zwischen den Talern bestehen, da diese noch aufgehen.
7. Die Taler wenden, nachdem diese von einer Seite eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Racuchy (Apfel-Hefe-Küchlein)

Zutaten

Hefeteig:

250 ml Milch (lauwarm)

250 g Weizenmehl

1 Ei

25 g frische Hefe (zimmerwarm)

3 Äpfel

1 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

Außerdem:

2 EL Olivenöl

Puderzucker

Zubereitung

1. In einer Schüssel die zerbröselte Hefe, den Zucker, die lauwarme Milch und ca. 5 EL Mehl vermischen.
2. Die Mischung mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.
3. Das Ei in einer Schüssel mit dem restlichen Mehl und dem Vanillezucker zu einem zweiten Teig verrühren.
4. Den zweiten Teig (aus Schritt 3) zu dem zuvor angefertigten Hefeteig geben und glattrühren. Hierfür eignen sich auch Knethaken gut.
5. Den Teig erneut mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für ca. 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
7. Die Apfelstücke unter den Teig heben.
8. Das Öl in der Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und je ca. 2 EL Teig in der Pfanne verteilen.
9. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.
10. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
11. Die warmen Racuchy mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zapekanka (Süßer Grießkuchen)

Zutaten

2 Äpfel
3 Eier
500 g Schichtkäse
100 g Zucker
50 g Rosinen
30 g Butter
5 g Mandelblättchen
2 EL Schmand
4 EL Grieß
5 EL Maismehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft von einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
Anschließend mit Zitronensaft vermischen.
2. Die Eier schaumig schlagen.
Unter ständigem Rühren den Zucker, den Vanillezucker und die Butter hinzugeben.
3. Dieser Masse nach und nach vorsichtig den Schmand, Schichtkäse, Grieß, die Rosinen und das Maismehl beifügen.
Es folgt eine Prise Salz.
4. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit Mehl bestreuen.
Die Äpfel in der Springform gleichmäßig verteilen und anschließend mit Zucker bestäuben.
5. Den Teig auf die Äpfel gießen und die Mandelblättchen darauf verteilen.
6. Anschließend alles im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad bei Ober-/Unterhitze für 35 Minuten backen.

Perlovij Sup (Perlgraupeneintopf)

Zutaten

100 g Perlgraupen
2 Kartoffeln
2 Karotten
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl
1 L Wasser
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Perlgraupen abwaschen.
2. Die Zwiebeln und die Karotten in Würfel schneiden.
Anschließend in einem Topf unter der Zugabe von Öl anbraten.
3. Die Petersilie kleinhacken und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
4. Das Wasser dazugeben.
5. Dann die Perlgraupen hinzugeben und 40 Minuten kochen lassen.
6. Anschließend die Kartoffeln und Lorbeerblätter hinzufügen und noch einmal 10 Minuten kochen lassen.
7. Salz, Pfeffer und Petersilie zum Schluss nach Geschmack hinzufügen.
8. Die Lorbeerblätter werden vor dem Servieren aus dem Topf genommen.

Anmerkung

Optional:

Dem Eintopf können nach Belieben 350 g Suppenfleisch und 150 g Champignons hinzugefügt werden.



Deruni (Herzhafte Kartoffelpuffer)

Zutaten

5 Kartoffeln

1 Ei

1 Zwiebel

1 TL Backpulver

Schmand (beliebige Menge)

Dill

Olivenöl

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen.
2. Die Zwiebel und Kartoffeln fein reiben.
3. Den Saft abgießen.
4. Das Ei hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. 2 EL Schmand und Backpulver verrühren.
6. Alle Zutaten miteinander vermengen.
7. Den Dill fein hacken und ebenfalls unterrühren.
8. Das Öl in eine Pfanne geben und leicht erhitzen.
9. Anschließend die Masse löffelweise in die Pfanne geben und braten.
Wenn die Deruni nach dem Braten zu fettig sind, können sie auf einem Küchenpapier abtropfen.
10. Mit Schmand garnieren und warm servieren.



Burek (Teigschnecken)

Zubereitung

Teig:

500 g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
300 ml Wasser (lauwarm)

Füllung:

500 g Fetakäse
250 g Blattspinat (gefroren)
3 Zwiebeln
1 EL Olivenöl
2 Kartoffeln
 $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

Teig:

1. Das Mehl, Salz, Öl und Wasser gut vermischen (ca. 10 Minuten), bis ein elastischer und nicht zu weicher/klebriger Teig entsteht.
2. Die Teigkugel gut abdecken und ca. 30-45 Minuten ruhen lassen.

Füllung:

1. Die Kartoffeln schälen und über einer Schüssel mit einer Reibe fein reiben.
2. Den Blattspinat hinzugeben.
3. Die Zwiebeln in feine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln und dem Spinat geben.
4. Den Feta in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die restlichen Zutaten rühren.

Fertigstellung:

1. Die Teigkugel in 3 Kugeln teilen, mit dem Nudelholz plätten und mit Öl bestreichen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
3. Den Teig mit etwas Öl bestreichen und mit den Händen vorsichtig dünner ziehen.
4. Die Füllung an einem Ende auftragen, an den Seiten einklappen und nicht zu fest einrollen.
So entstehen gefüllte Stangen, die zu Schnecken geformt werden können.
5. Die Schnecken auf ein geöltes Backblech legen.
Das Vorgehen wiederholen bis Teig und Füllung verbraucht sind.

6. Bei 220 Grad bei Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten gold-braun backen.

Anmerkung

Naturjoghurt (zum Trinken) passt gut dazu.

Optional:

Alternativ kann statt dem Fetakäse 500 g Rinderhack (oder: $\frac{1}{2}$ Rind und $\frac{1}{2}$ Lamm) verwendet werden.

Breskvice (Pfirsich-Küchlein)

Zutaten

Teig:

3 Eigelb (Größe L)

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Butter

0,75 Päckchen Backpulver

75 ml Milch

Füllung:

125 Zartbitter-Kuvertüre

170 g Aprikosenmarmelade

100 g Walnüsse (grob gemahlen)

Ummantelung:

Lebensmittelfarben: rot & gelb

Etwas Milch

Etwas Zucker

Zubereitung

Teig:

1. In einer Schüssel die Hälfte der Milch mit dem Backpulver verrühren.
(Achtung: Es schäumt!)
2. In einer weiteren Schüssel das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker so lange aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Den Inhalt beider Schüsseln miteinander vermengen und kräftig aufschlagen.
4. Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen und ebenfalls zu der Masse geben.
5. Anschließend nach und nach das Mehl einrühren.
Der Teig sollte nach etwas rühren zäh sein.
6. Anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
(Je länger, desto besser.)
Nach der Kühlzeit sollte der Teig glänzen und nicht an den Händen kleben.
Außerdem sollte dieser gut zu portionieren und zu formen sein.
7. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
8. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln (ca. 38 Stück) formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
Es sollte in jedem Fall eine gerade Anzahl aus dem Teig entstehen.
9. Die Kugeln auf mittlerer Schiene für ca. 11 Minuten backen.
Sie dürfen nicht dunkel werden.
Die beiden Backbleche am besten nacheinander in den Ofen schieben.
10. Nach Ablauf der Backzeit die warmen (!) Halbkugeln aushöhlen.

Dazu eignet sich ein Kugelausstecher oder auch ein Teelöffel.
Die Teigreste in eine Schüssel geben und für die weitere Verwendung zur Seite stellen.
Sind diese zu stark abgekühlt, brechen die Teige zu schnell auseinander.
Die Halbkugeln nun gänzlich auskühlen lassen.

Füllung:

1. Die Kuvertüre über dem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen.
Marmelade in einem Topf erwärmen.
Nun alles zusammen mit den zerbröselten Gebäck-Resten und den gemahlene Walnüssen in eine Schüssel geben und gut vermengen.
2. Alle Halbkugeln gleichmäßig in der Mitte befüllen und vorsichtig zusammensetzen.
Eventuell austretende Füllung mit einem Teelöffel abschaben.

Ummantelung:

1. Einen tiefen Teller mit genügend Zucker bereitstellen.
2. In zwei Gefäßen die Lebensmittelfarben in etwas Milch auflösen.
Die Farbintensität dabei selbst bestimmen.
3. Die Kugeln, einem Pfirsich ähnlich, mit Farbe bestreichen und die Farbe kurz antrocknen lassen.
Die feuchten Kugeln in dem Zucker wälzen und auf einer Unterlage mindestens 12 Stunden austrocknen lassen.

Anmerkung

Optional:

Für die Füllung 1 Tütchen Instant-Kaffee in 3 EL Rum auflösen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Pasulj (Bohnensuppe)

Zutaten

- 2 Kartoffeln
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika (rot)
- 1 Dose weiße Bohnen mit Suppengrün
- 1 Dose Tomaten (geschält, klein)
- 400 ml Gemüsebrühe **oder** Gemüfefond
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch unter ständigem Rühren glasig anbraten.
2. Den Kümmel und die Paprika dazugeben und unter Rühren kurz rösten.
Vorsichtig: Paprika brennt leicht an und wird dann bitter.
3. Das Tomatenmark dazugeben und vermengen.
Die Tomaten aus der Dose, Gemüsebrühe, Kartoffelwürfel, Paprikawürfel und die weißen Bohnen mit der Flüssigkeit hinzugeben.
Alles kurz aufkochen lassen.
4. Nun die Gewürze (Majoran, Thymian, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer) dazugeben.
Mit dem Cayennepfeffer die Schärfe nach Geschmack variieren.
5. Jetzt die Suppe bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen.
6. Die Suppe ggf. mit Gewürzen abschmecken.

Anmerkung

Die Suppe am besten 1-2 Tage vorher kochen und zwischendurch nochmals aufkochen lassen.

Wer mag kann auf den Teller einen Klecks Crème fraîche geben und das Gericht mit einem Baguette oder einem kräftigen Landbrot genießen.

Optional:

Der Suppe kann 125 g angebratener Räucherspeck (durchwachsen in Würfeln) und Debreziner (Brühwurst) hinzugefügt werden. Die Debreziner sollten ca. 40 Minuten in der Suppe köcheln.

Ejja (Pfannengericht mit Tomaten und Eiern)

Zutaten

- 5 Tomaten
- 2 Paprika (rot)
- 6 Eier
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Harissa (Alternativ: Ajvar)
- 1 TL Tomatenmark
- 4 EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ Glas Wasser
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Das Olivenöl bei geringer Temperatur in einer Pfanne erhitzen.
2. Die Knoblauchzehen pressen (oder fein hacken) und in die Pfanne hinzugeben.
3. Während der Knoblauch anbrät, die Zwiebeln würfeln und anschließend ebenfalls der Pfanne hinzufügen.
4. Die Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
5. Die Paprika hinzufügen und bei schwacher Hitze anschwitzen.
6. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
7. Die Tomaten unterrühren und das Ganze nochmal 5 Minuten kochen lassen.
8. Das Tomatenmark hinzufügen.
9. Zur Verdünnung der Masse einen Schluck Wasser hinzugeben.
10. Für den intensiven Geschmack etwas Harissa hinzugeben. (Vorsicht: Scharf!)
Alternativ kann auch Ajvar verwendet werden (milder).
11. Erneut einen Schluck Wasser hinzugeben und die Gewürze hinzufügen.
12. Sobald die Sauce gekocht hat, mit der Kelle einige Löcher formen, die Eier aufschlagen und hineingeben.
13. Bei schwacher Hitze köcheln lassen.
Sobald die Eier anfangen zu stocken, die Pfanne vom Herd nehmen und servieren.

Anmerkung

Sehr gut schmeckt das Gericht mit Brot.

Khobz Tabuna (Fladenbrot)

Zutaten

500 g Mehl

300 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Backhefe (42 g)

100 ml Olivenöl

1 TL Salz

1 TL Zucker

Zubereitung

1. Das Salz im Wasser auflösen.
2. Die Hefe hinzufügen und auflösen lassen.
3. Das Mehl mit dem Zucker vermischen und die aufgelöste Hefe hinzufügen.
4. Das Ganze vermischen und kneten.
Je länger, desto luftiger wird der Teig.
5. Das Öl langsam hinzufügen und kneten, bis eine homogene Kugel entsteht.
6. Den Teig für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Den Teig in 6 Teile zerteilen.
8. Jede Kugel mit der Hand sanft flach drücken.
9. Die Fladenbrote für ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen und warm genießen.

Kritharaki (Reisnudelsalat)

Zutaten

- 500 g Kritharaki (Reisnudeln)
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Cocktailtomaten
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kritharaki in Salzwasser kochen.
2. In die Schale der Zucchini und der Aubergine für die Optik ein Muster schälen und anschließend das Gemüse würfeln.
3. Die drei bunten Paprika in Würfel schneiden.
4. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Petersilie hacken und den Knoblauch in dünne Scheiben oder Stückchen schneiden.
5. Inzwischen sollten die Kritharaki fertiggekocht sein. Aus dem Topf holen und abkühlen lassen.
6. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zucchini, die Aubergine, den Knoblauch, die Paprika und 1 TL Salz hinzugeben.
7. Die Cocktailtomaten anritzen.
8. Die Cocktailtomaten, die Lauchzwiebeln und die Petersilie in den Topf geben.
9. 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer über das Gemüse streuen.
10. Die abgekühlten Reisnudeln untermischen.
11. In einer Schüssel den Reisnudelsalat mit Dill und Petersilie garnieren.
12. Abschließend mit einer Prise Pfeffer bestreuen und kalt genießen.

Tsatsiki (Vorspeise aus Joghurt)

Zutaten

1 Knoblauchknolle

500 g Magerquark

1000 g Naturjoghurt (3,5 % Fett) **oder** 700 g griechischen Joghurt

1 Salatgurke

2 EL Olivenöl

1 EL Essig

1 EL Dill (frisch) **oder** 2 EL Dill (getrocknet)

1 TL Salz

Zubereitung

1. Den Magerquark mit dem Joghurt vermengen.
2. Das Salz und Öl hinzufügen.
3. Die Knoblauchzehen reiben oder durch die Knoblauchpresse drücken.
4. Dreiviertel der Salatgurke schälen und in sehr feine Stückchen schneiden.
5. Den Dill kleinschneiden und vorsichtig unterheben.
6. Behutsam den Essig unterrühren.
7. Den Rest der Salatgurke in dünne Scheiben schneiden.
8. In einer neuen Schüssel anrichten und mit Brot genießen.

Anmerkung

Am besten schmeckt der Tsatsiki, wenn man ihn schon einen Tag vorher zubereitet.

Mujadhara (Linsengericht mit Reis)

Zutaten

2 Gemüsezwiebeln

3 Tassen Basmatireis

Viel Wasser

1 $\frac{1}{2}$ Tassen Linsen

$\frac{1}{2}$ Tasse Sonnenblumenöl

3 TL Gemüsebrühe

3 TL Salz

1 TL Pfeffer

$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Die Linsen einweichen, gut waschen und in einen Topf mit Wasser auf den Herd stellen. Den Kochtopf mit einem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. Das Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Zwiebelscheiben goldbraun braten.
3. Die Linsen abgießen und beiseitestellen.
4. Den eingeweichten Reis in einem Topf mit 2 Litern Wasser kochen.
5. Die Zwiebeln, die Brühe, das Salz, den Pfeffer und Kreuzkümmel hinzufügen.
6. Die Zutaten auf dem Herd kochen lassen und die Linsen hinzufügen.
7. Den Topf erneut mit einem Deckel abdecken und bei sehr niedriger Hitze köcheln lassen.
8. Den Deckel erst nach 15 Minuten, nach dem Abschalten des Herdes, vom Topf nehmen.

Keşkül (Kokosbrei)

Zutaten

- 1 L Milch
- 1 Glas Zucker
- 1 Glas Kokosraspeln
- 1 Glas Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Butter oder Margarine

Zubereitung

1. Alle Zutaten werden in eine Schüssel gegeben und mit einem Mixer verrührt.
2. Unter ständigem Rühren den Brei aufkochen.
3. Nach dem Kochen noch einmal gut umrühren.

Smørrebrød (Belegtes Brot)

Zutaten

Körnerbrot

1 Gurke

1 Zwiebel

1 Handvoll frische Petersilie

2 EL Kräuteressig

1 EL Olivenöl

1 TL Agavendicksaft

3 TL Pflanzliche Sahne

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Die Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die geschnittene Gurke salzen.
3. Die Zwiebel und die Petersilie in kleine Stücke schneiden.
4. Den Kräuteressig in einer Schale mit dem Olivenöl, der pflanzlichen Sahne und dem Agavendicksaft verrühren.
5. Die Zwiebelstückchen und Petersilie zu den Gurkenscheiben geben und vermischen.
Anschließend mit dem zuvor angefertigten Dressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
6. Das Brot in Scheiben schneiden und mit dem Gurkensalat belegen.