



## Albanisches Kochen bei Königs mit Mirella und Ermelinda

10.12.2016



### Begrüßungscocktail Adventmix



#### Zutaten für



= 200 ml

20 ml Mandelsirup

20 ml Sahne

80 ml Orangensaft

80 ml Maracujasaft

1 Orangenscheibe zum Garnieren

Eiswürfel

#### Zubereitung

Alle Zutaten kräftig durchmischen und in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben. Die Orangenscheibe als Deko an den Glasrand stecken und mit einem Trinkhalm servieren.

## Reis-Joghurt-Suppe

die Lieblingssuppe ihrer Kinder



### Zutaten für 4 - 6 Personen

1	Liter	Fleischbrühe (aus Rinderknochen und Suppengemüse selbst gekocht oder aus Brühwürfel hergestellt)
50	g	Reis (Langkorn)
100	g	Joghurt 3,5 %
1		Ei
25	g	Butter
4	Zweige	Petersilie, glatt
½		Zitrone, Saft davon
		Salz, Pfeffer weiß

### Zubereitung

Brühe aufkochen, den Reis in ca. 20 Min garkochen.

Joghurt, Ei und Zitronensaft aufschlagen, eine Kelle der heißen Brühe einrühren, anschl. in die Suppe einrühren, nicht mehr kochen lassen

Butter schmelzen und ebenfalls in die Suppe einrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kleingeschnittenen Petersilie servieren.

# Putenbraten mit Focaccia im Gemüsesud

Ein traditionelles Weihnachtessen in Albanien



## Zutaten für 4 - 6 Personen

### Puter

1		Puter (ganz) oder alternativ Brust und Keule
400 - 600	g	Brust
400 - 600	g	Oberkeule je Person
		Salz
		Olivenöl
		Wasser

### Focaccia

500	g	Weizenmehl, Type 550
½	Pck.	Backpulver
250	g	Joghurt 3,5 %
		Wasser nach Bedarf

### Gemüsesud

		Bratensud vom Puter
2		Porree
		Minze, getrocknet
		Salz
		Olivenöl

## Zubereitung

### Puter

Puter mit Salz würzen, mit Olivenöl bestreichen und in einem tiefen Bratblech mit Wasser im Ofen bei 180 Grad (Umluft oder Ober-/Unterhitze) ca. 3-4 Stunden garen. Ab und zu mit dem Bratensud begießen.

Wenn nur Brust und Keule zubereitet werden, dann die Brust ca. 1 Stunde und die Keule ca. 1,5 Stunden braten.

### Focaccia

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, Wasser nach Bedarf dazufügen. Ein kleines gefettetes Backblech damit belegen. Den Teig zunächst bei 100 Grad (Umluft) 15 Min. backen, anschl. bei 180 Grad ca. 15 Minuten weiterbacken. Der Teig soll leicht gebräunt sein und beim darauf klopfen hohl klingen. Die Focaccia ein wenig abkühlen lassen und mit den Händen in kleine Stücke zerteilen.

### Gemüsesud

Porree putzen, waschen, in 0,5 cm breite Stücke schneiden und in Olivenöl anschmoren. Den Bratensud vom Puter in den Topf gießen, den Porree darin ca. 5 Min. garen.

Mit Salz und Minze abschmecken, die zerbröselte Focaccia mit dem Sud übergießen und einige Minuten durchziehen lassen, bis die Flüssigkeit von der Focaccia aufgesogen wurde. Nicht mehr kochen lassen.

### **Anrichten:**

Das Putenfleisch in Portionsstücke zerteilen, mit dem Gemüsesud zusammen servieren. Sehr erfrischend schmeckt dazu Tsatsiki.



Putenkeule zerkleinert, auch der Knochen fand einen Liebhaber



Die klein zerbröselte Focaccia bereits mit dem Gemüsesud übergossen



Die aufgeschnittene Putenbrust

# Tsatsiki



## Zutaten für 4 - 6 Portionen

½		Salatgurke
250	g	griechischer Joghurt
1-2		Knoblauchzehen
4	EL	Olivenöl
3	Zweige	Petersilie, glatt
30	g	schwarze Oliven

## Zubereitung

Salatgurke streifig schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Die Gurke auf der Haushaltsreibe grob raspeln.

Sahnejoghurt in eine Schüssel geben, Knoblauchzehen dazu pressen, Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und glattrühren. Gurkenraspel untermischen.

Tsatsiki mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen und den Oliven anrichten.

# Bunter Salat



## Zutaten für 4 - 6 Personen

½		Eisbergsalat
200	g	Kirschtomaten
½		Salatgurke
½	Glas	Feta in Öl
1		Zitrone, den Saft davon
		Salz nach Belieben
25	g	Oliven, schwarz

## Zubereitung

Eisbergsalat im Ganzen kurz unter Wasser abspülen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden

Tomaten und Gurke waschen, Gurke evtl. schälen, alles in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden.

Feta abgießen, das Öl auffangen.

Aus Feta-Öl, Salz und Zitronensaft eine Marinade anrühren und alle Salat-Zutaten damit mischen. Zum Garnieren einige halbierte schwarze Oliven darüber streuen.

# Gemüse-Salat



## Zutaten für 4 - 6 Personen

1	kleiner Kopf	Brokkoli
2-3		Möhren
1	kleiner Kopf	Blumenkohl
½		Zitrone, den Saft davon
4-5	EL	Olivenöl
		Salz nach Belieben

## Zubereitung

Gemüse waschen, in Portionsstücke schneiden und einzeln in Salzwasser knapp garkochen, kurz kalt abschrecken (damit die Farbe erhalten bleibt). Gemüse abkühlen lassen.

Aus Olivenöl, Salz und Zitronensaft eine Marinade anrühren und den Salat damit mischen. Dekorativ auf einer Platte anrichten.

## Obst-Salat



### Zutaten für 4 - 6 Personen

Orangen

Äpfel

Bananen

Birnen

Mandarinen

Kaki

Honigmelone

Trauben, rot/weiß, ohne Kerne

Alles was die Obsttheke gerade anbietet!! Menge nach Belieben selbst bestimmen.

### Zubereitung

Obst schälen, evtl. entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden, alles vermischen



# Kadaif



## Zutaten für 4 - 6 Personen

300	g	Kadaif (Fadennudelteig, im türkische Lebensmittelladen erhältlich)
100	g	Walnüsse, grob gemahlen oder gehackt
		Zimt nach Belieben
		Vanille nach Belieben
1	TL	Bio- Orangenschale (frisch gerieben oder von Dr. Oetker)
300	g	Zucker
150	g	Butter
0,3	Liter	Wasser

## Zubereitung

Den Fadennudelteig auseinanderzupfen, auf ein kleines mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Walnüsse darüber streuen und mit Butterflöckchen (ca. 75 g) belegen. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 - 20 Min. goldgelb backen und in dem Backblech abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker, Wasser und restliche Butter kurz aufkochen, mit Zimt, Vanille und Orangenschale abschmecken.

Den heißen Sirup gleichmäßig über den abgekühlten Kadaif verteilen und ca. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

In Stücke schneiden und servieren.

Als Beilage eignet sich hervorragend ein Obstsalat.

