



**Fusion-Cooking:**  
**Syrien**  
**Palästina**  
**Libanon**  
**Deutschland**

## **Begrüßungscocktail Alkoholfreier Mojito**



### **Zutaten für 1 Glas (ca. 200 ml)**

- 40 ml Gingerale
- 6 Blätter Minze
- 30 ml Apfelsaft
- 20 ml Limettensaft
- 15 ml Holundersirup
- 40 ml Sodawasser
- 1 Zweig Minze
- 1 Scheibe Limette (Bio)
- Crushed Ice oder Eiswürfel

**Reicht für 2 Drinks**

### **Zubereitung**

Minze, Apfelsaft, Limettensaft und Holundersirup in ein Glas geben.

Die Minzblätter mit einem Stößel im Glas zerdrücken, um das Minzaroma herauszupressen.

Das Glas mit Eis füllen und mit dem Barlöffel kurz vermischen. Das Getränk mit Sodawasser auffüllen.

Mit einem Zweig Minze und einer Limettenscheibe garnieren.

## Musghan: Teigrolle mit Hähnchenbrust gefüllt



### Zutaten für 4 - 6 Personen

Hähnchenbrust

Zwiebel

Salz, Pfeffer

Sumach (Rhus, Essigbaumgewürz)

Olivenöl

Petersilie

Koriander

Brot für die Hülle (welches?)

### Zubereitung

Wird im Ofen gebacken

## Muhamra - scharfe Paprikapaste



### Zutaten für 4 - 6 Personen

Paprika, rot, frisch  
Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Tahin (Sesampaste)  
Chili, scharf  
Paniermehl  
Petersilie  
Walnüsse  
Pinienkerne?

Fleischwolf (kleine Scheibe) mitbringen  
zum Durchdrehen der Paprika

### Zubereitung

# Fladenbrot



## Zutaten für 570 g Brot

255	g	Weizenmehl, Type 550
65	g	Weizenmehl, Type 1050
150	g	Wasser
80	g	Milch, 3,5 %
4	g	Hefe, frisch
5	g	Zucker
7	g	Salz
6	g	Olivenöl
20	g	Sesam, schwarz

Zubereitung? Bitte googeln. ;-)

# Auberginen und Artischockenböden gefüllt mit Hackfleisch



## Zutaten für 4 - 6 Personen

Auberginen  
Artischockenböden  
Hackfleisch, halb Rind / halb Lamm  
Tomaten (Dose)  
Zwiebeln  
Pistazien  
Pinienkerne?  
Joghurt 3,5 % oder 10 %?  
Knoblauch?  
Salz, Pfeffer  
Beilage Reis

## Zubereitung

Auberginen in Scheiben schneiden  
Tomatensoße und mit Joghurt als Topping

# Bulgursalat mit Röstgemüse



## Zutaten für 4 Portionen

800 g Gemüse (z. B. Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinaken, Rote Bete, Kürbis)

2 TL Kreuzkümmelsamen

2 TL Fenchelsamen

1–2 Knoblauchzehen

1–2 TL Chiliflocken

Salz

8 EL Olivenöl

10 EL Orangensaft

4 EL Zitronensaft

200 g Bulgur

150 g Datteln

Pfeffer, frisch gemahlen

1–2 Stängel Petersilie

## Zubereitung

Gemüse wasche, evtl. Schälen, in längliche Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Kreuzkümmel und Fenchel grob mörsern, Knoblauch fein hacken. Mit Chili, Salz, 4 EL Öl, 5 EL Orangensaft und Zitronensaft verrühren, auf das Gemüse gießen und gut vermischen. Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 200°C (Umluft 180°C) 20–25 Minuten garen, zwischendurch ein-, zweimal wenden.

Bulgur in Salzwasser 5-7 Minuten kochen, anschl. im zugedeckten Topf ausquellen lassen. **Tipp:** Bei sehr feinem **Bulgur** reicht es auch ihn mit kochendem Wasser zu übergießen und anschließend zugedeckt quellen lassen.

Datteln klein schneiden. Übriges Öl und Orangensaft verrühren.

Gemüse aus dem Ofen nehmen. Mit Bulgur und Datteln mischen. Öl-Saft-Mischung darüber gießen, 15 Minuten ziehen lassen.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer und klein gezupfter Petersilie servieren.

## Dessert: Marzipan-Grieß-Flammeri mit Kirschen



### Zutaten für 8 Personen

- 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
- 1 Päckchen Soßenpulver Vanille
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 3 EL Zucker
- 125 g Marzipanrohmasse
- 3 frische Eier (Gr. M)
- 1 l Milch
- 125 g Weichweizengrieß
- Salz

Weckgläser und Trichter mitbringen

### Zubereitung

Kirschen abgießen, Saft dabei auffangen. Kirschsafft mit 100 ml Wasser auffüllen. Soßenpulver mit 5 EL Wasser verrühren. Kirschsafft, 1 Päckchen Vanillinzucker und 2 EL Zucker aufkochen. Soßenpulver einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln, Kirschen unterheben

Marzipan grob raspeln. Eier trennen. Milch aufkochen. Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen. Ca. 1 Minute unter Rühren köcheln. 1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker unterrühren. Von der Herdplatte ziehen und 3 - 4 Minuten ausquellen lassen.

Eigelb verquirlen, 2 - 3 EL Grieß unterrühren. Zusammen mit dem geriebenen Marzipan, bis auf 2 EL, unter den Grieß rühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebeesen des Rührgerätes steif schlagen. Eischnee unter den Grieß heben.

Flammeri und Kirschen in Gläsern anrichten und mit 2 EL Marzipanraspeln bestreuen.