

Rezept 1: Gebratenes Hähnchen mit Erdnusssauce

- Erdnusssauce mit Sud des Fleisches vermischen
- Hähnchenfleisch braten
- Paprika gewürfelt zu dem Hähnchen geben
- Zwiebeln und Tomaten mit der Erdnusssauce vermengen und aufkochen bis zur gewünschten Sämigkeit
- Alles zusammen servieren

Rezept 2: Rindfleisch Mit Tomatenreis

- Rindfleisch anbraten
- Zwiebeln, Tomaten, Paprika hinzufügen
- Zwiebeln und Tomaten im Topf anbraten, Reis und Wasser zugeben, aufkochen bis der Reis gar ist.

Guten Appetit!

Rezept 3: Arabische Teigtaschen

Teig:

3 kg Mehl

250 g Butter

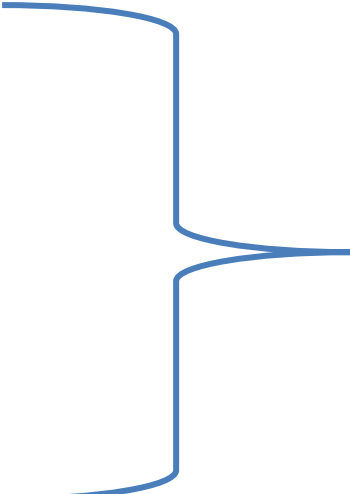
1 Tasse Öl

1 Packung Milch

2 Tassen Wasser

2 Löffel Salz

2 gr. Löffel Zucker



Zu einem Teig
verrühren

Füllung:

1 kg Zwiebeln: klein schneiden

2 kg Hähnchenfleisch: mit den Zwiebeln in einer Pfanne
anbraten

Mit 1 gr. Löffel Pfeffer und würzen

2 Stück Granatapfel dazugeben

Teig aufrollen mit einer Tasse ausstechen befüllen und zu den Teigtaschen formen, dabei die Ecken gut zusammenkleben. In einer Pfanne mit viel Öl anbraten!

Guten Appetit!

Rezept 4: Arabische Griesnachspeise (Basbusa)

3 Glas Gries

1 Glas Butter (warm machen)

1 Glas Joghurt

1/5 Glas Zucker

1/5 Glas Kokosraspeln

1 kl. Löffel Backpulver

1/5 kl. Löffel Soda

15 Min. stehen lassen

Mit Butter beschmieren

30 Min. bei 180°C aufbacken

Zuckerglasur:

2 Glas Zucker

1 Glas Wasser

Spritzer Zitrone

Guten Appetit!

Rezept 5: Kartoffelsalat

Zutaten:

Kartoffeln

Gurke

Gewürzgurken

Zwiebeln

Schnittlauch

Eier

Salz/ Pfeffer

Majo

Naturjogurt

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Eier hart kochen und auch abkühlen lassen. Salatgurke und

Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in kleine

Würfel schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen,

kurz ziehen lassen und Wasser wieder abgießen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, Eier würfeln. Alles in eine

Schüssel geben.

Majo, Jogurt, etwas Gewürzgurkenwasser, Schnittlauch, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren. Über die Kartoffelmischung geben. Gut verrühren.

Guten Appetit!

Rezept 6: Russische Pirogi

Hefeteig (kann z.B. fertig in einem Geschäft für russische Spezialitäten gekauft werden) in kleine Portionen teilen (wie ca. ein Tennisball). Jedes Stück Teig wird mit einer vorbereiteten Füllung gefüllt und zusammen zu einem Pirog verklebt.

1. Füllung:

Weißkraut in der Pfanne verdünsten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Zwiebeln dazu geben.

2. Füllung

Apfelmus oder Apfelmarmelade

3. Füllung

Gekochte Eier klein hacken mit Salz und Pfeffer abschmecken plus Lauchzwiebeln dazu geben.

Guten Appetit!