

Türkische Meze

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecepte-swr-584.html

Vorspeise



Zutaten:

Jogurt-Karotten-Creme:

200g Türkischer Süzme-Joghurt (spezieller cremiger Joghurt mit höherem Fettanteil)

4 Möhren

1 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel

Gebackene Aubergine:

2 Auberginen

4 Tomaten

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Bulgursalat (Kisir):

250g Bulgur (Weizengrütze)

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersilie
Saft von 1 – 2 Zitronen
2 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark (Biber salcasi)
2 EL Granatapfelsirup (Nar eksisi)
4 – 5 EL Olivenöl

Gewürze:

½ TL Gemahlener Kümmel
Sumak (Gewürzmischung aus den Steinfrüchten der Pflanze des Gewürzsumach)
Salz, Aci Pul Biber (Chiliflocken)
Türkische Teigtaschen (Pogaca):
300 g Hackfleisch
250 g Schafskäse
1 kleiner Bund glatte Petersilie
2 große Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
1 EL Aci Pul Biber (Chiliflocken)
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 Prise Salz

Teig:

1 kg Mehl
150 g Naturjogurt
1 Wasserglas Olivenöl
250 g Butter
Salz
3 Eier
1,5 Päckchen Backpulver
2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Jogurt-Karotten Creme:

Jogurt schaumig schlagen, in Scheiben geschnittener Knoblauch dazugeben und mit Salz abschmecken. Karotten in dünne Scheiben schneiden, anrösten und dazugeben. Das Ganze durchrühren und servieren.

Gebackene Aubergine:

Aubergine in Würfel schneiden und mit Öl anbraten. Die Auberginen in eine Schale legen. Enthäutete Tomaten werden in Würfel geschnitten, angegünstet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Danach werden sie zu den Auberginen dazugegeben.

Bulgursalat (Kisir):

Bulgur mit heißem Wasser übergießen, 2 Minuten stehen lassen und danach das Wasser absieben, dann werden die Gewürze dazugegeben. Mit der Hand alles zu einer Masse kneten. Zwiebeln und Petersilie kleinschneiden und zum Bulgur dazugeben. Zum Schluss die Zitrone und das Olivenöl unterrühren. Dann portionsweise in kleinen Gefäßen oder einer großen Salatschüssel servieren.

Türkische Teigtaschen (Pogaca):**Hackfleischfüllung:**

Hackfleisch anbraten, Zwiebel in Würfel schneiden und zu dem Hackfleisch geben, die oben genannten Gewürze dazugeben Schafskäse auseinanderbröseln, die kleingeschnittene Petersilie dazugeben.

Teig:

Von einem Kilo Mehl bekommt man ungefähr 30 - 35 Taschen. Mehl in eine Schüssel geben, Eier aufschlagen und dazugeben. Mit Joghurt, 1 Wasserglas Olivenöl, 250 g Butter, Salz und Backpulver von Hand zu einem Teig kneten. Der Teig muss so weich sein wie ein Ohr läppchen und darf nicht an der Hand kleben. Jeweils für eine Tasche ein eigroßes Teigstück nehmen und zu einer dünnen Flade ausrollen, 1 Essl. Füllung nehmen und in der Mitte der Flade setzen, beide Seiten der Flade übereinanderschlagen und die Ränder aneinander drücken. Die fertige Tasche mit Eigelb bepinseln und in den Backofen schieben. Bei 180°, 20 Minuten lang backen.

Saziye Diener

Gefüllter Rinderbraten

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-586.html

Hauptspeise



Zutaten:

Rinderbraten mit Feigen-Pinienkernen-Champignon-Füllung:

- 1 kg Rinderfleisch (z. B. Bug, Keule vom Metzger als Rollbraten zugeschnitten)
- 100 g getrocknete Feigen
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Champignons
- 3 Zwiebeln
- 2 EL verschieden orientalische Gewürze
(Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Gewürznelken, rosenscharfes Paprikapulver, Zimt)
- 2 Lorbeerblätter
- 150 ml Rotwein
- 100 g Sahne
- 100 g Creme fraiche
- 2 Gewürznelken
- 2 Möhren
- 150 g Knollensellerie
- 2 TL Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinkartoffeln:

800 g festkochende Kartoffeln

4 Zweige Rosmarin

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüse:

4 große Möhren

100 g Zuckerschoten

1 EL Olivenöl

2 frische Feigen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Füllung:

Die Feigen, Zwiebel und Champignons in Würfel schneiden, alles in eine Bratpfanne geben. Pinienkerne dazugeben und alles mit verschiedenen orientalischen Gewürzen würzen und alles 5 Minuten lang andünsten.

Rinderbraten:

Den Braten in der Mitte des Bauches aufschneiden. Mit Senf, Salz und Pfeffer gut einreiben und mit der Feigen-Pinienkernen-Champignon-Masse füllen. Das Ganze mit einem Bratenfaden zubinden und nochmals einreiben.

Der Braten und 2 ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Karotten, Sellerie in eine Bratenform geben und eine Prise Salz, 1 Wasserglas Rotwein und 1 Glas mit Wasser drüber gießen. Das alles 60 Minuten im Backofen bei 180° braten lassen.

Nach dem Braten eine tolle Soße aus der Brühe zubereiten. Zu der Brühe aus der Bratenform ein Becher Sahne und ein Becher Creme fraiche geben, mit Pfeffer und Salz ein letztes Mal abschmecken und schon ist die Soße für den Braten fertig. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

Saziye Diener

Rhabarber-Erdbeernachtisch

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-588.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-588.html)

Nachspeise



Zutaten:

Rhabarber
Zucker
2 Essl. Cognac
Pudding-Pulver (Vanille)
1 Becher Sahne
Erdbeeren

Zubereitung:

Rhabarber abschälen und in Stücke schneiden, alles in einen Topf geben, Zucker dazu bis der Rhabarber zugedeckt ist. Auf niedriger Stufe kochen bis der Rhabarber ganz weich ist. Ein Glas Wasser nehmen, dazu ein Löffel Vanille-Pudding-Pulver umrühren und das Glas zu dem Rhabarber geben. Alles noch einmal kochen lassen, damit es eindickt wird. Cognac dazu. Alles kalt werden lassen.

In der Zeit den Becher Sahne aufschlagen. Sobald der Rhabarber kalt geworden ist die aufgeschlagene Sahne unterrühren. Erdbeeren vierteln und mit Zucker bestreuen. Das Dessertglas als erstes mit den Erdbeeren füllen, oben drüber Rhabarber-Creme und nach Belieben dekorieren. Ich habe mit Sahne und Minze dekoriert.

