

Begegnung mit dem Orient

Am Sonntag, den 16. August 2015 luden die Asylbewerber und der Helferkreis zum Fest der Begegnung ein.

Als wir vom Helferkreis am Haus ankamen, wurde schon fleißig in der Küche und im Hof gearbeitet. Vor allem in der Küche herrschte geschäftiges Treiben, damit Schorpet Ads (rote Linsensuppe), das Mhamrat (kleine Pizzas) und als leckere Nachspeise Atayef (kleine gefüllte Pfannkuchen) rechtzeitig fertig werden.

Bild: Emmad Iddin beim Zubereiten von Mhamrat



Pünktlich zum Festbeginn hat es zu regnen aufgehört und rund 100 Personen feierten über den Tag verteilt im Hof. Bei Kaffee und Kuchen wurden erste Gespräche geführt und später haben uns die Syrer mit ihren arabischen Köstlichkeiten verwöhnt.

Bild: Atayef



Bei der Feier wurde deutlich, dass in Syrien die Gastfreundschaft einen großen Stellenwert hat. Das wichtigste bei Ihnen ist, dass die Gäste sich wohlfühlen und ausreichend zu Essen und Trinken haben.

Natürlich darf das Tanzen bei einem syrischen Fest nicht fehlen und daher wurden wir kurzerhand zum Mittanzen eingeladen. Bei arabischer Musik tanzten Jung und Alt im Kreis.

Später ließen wir den Tag gemütlich am Lagerfeuer ausklingen. Es wurden dabei nicht nur arabische, sondern auch alte Volkslieder, wie „Muss i denn zum Städele hinaus“ gesungen.

Vielen Dank an alle die zum Gelingen des Festes beigetragen haben und natürlich auch an unsere Asylbewerber für diesen schönen Nachmittag.

Rezepte der arabischen Köstlichkeiten

Schorpet Ads(Rote Linsensuppe)

Zutaten

- 1,5 l Hühnerbrühe
- 500 g trockene rote Linsen
- 45 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- Salz
- 180 ml frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

=>Hühnerbrühe in einem großen Topf bei hoher Hitze zum Kochen bringen, Linsen dazugeben und Hitze reduzieren, abdecken und 20 Minuten simmern.

=>In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch unter rühren ca. 3 Minuten glasig anbraten.

=>Zwiebeln, Knoblauch, Salz unter die Linsen mischen. Weitere 10 min. simmern, bis die Linsen weich sind. Suppe mit einem Pürrierstab pürieren und Zitronensaft direkt vor dem Servieren untermischen.

Mhamrat (kleine Pizza)

Zutaten

- 500 g Mehl
- Salz, Wasser
- 1 Würfel Hefe

- 250 g ganze Tomaten
- 2 Scharfe Paprika
- 1 Zwiebel
- Salz
- Öl
- Käse

Zubereitung

=>Hefeteig herstellen und abgedeckt 30 min. ruhen lassen, danach kleine Bällchen formen und nochmal ruhen.

=>Tomaten und Paprika fein mixen, die Zwiebel fein hacken und mit der Paprika dem Öl, Prise Salz gut mischen.

=>Backofen auf 250° Ober- Unterhitze einstellen.

=>Die Teigbällchen zu einer kleinen Pizza verarbeiten. 1 Esslöffel vom Belag darauf streichen und Käse auf den Belag streuen.

=>Am Herdboden ca. 5-6 Minuten backen.

Atayef (kleine gefüllte Pfannkuchen)

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- 150 ml Milch
- 100 ml Wasser
- Etwas Rosenwasser

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 3 EL Speisestärke
- 1 Pck. Vanillinzucker

- 2 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

=>Mehl, Backpulver, Zucker, Rosenwasser mischen, Milch und Wasser dazu geben und 15 Min stehen lassen. Danach in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, kleine Pfannkuchen backen, aber nur von einer Seite, bis kleine Bläschen kommen und der Pfannkuchen trocken ist.

Füllung:

Milch, Sahne, Speisestärke, und Vanillinzucker unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sich eine feste Masse bildet, abkühlen lassen.

Sirup:

Zucker und Wasser mischen und ca. 15 Min in einem Topf kochen lassen. 1 EL Zitronensaft und 1 EL Rosenwasser dazugeben.

=> Die Pfannkuchen mit dem Pudding füllen und Halbmonde formen. Mit dem Sirup bestreichen und mit Kokosflocken anrichten.