



Datum: 1. November 2005 Chochender: Hansjürg Bernhard	Thema: Türkische Küche
Çeşitli Mezeler mit Simit dazu Ayran	
Beyaz Peynirli Soğan Çorbası mit Pide	
Köfte mit Joghurt-Knoblauch- Sauce mit Bulgur Pilavi Kavurma Yöntemi	
Sütlaç	



Chochete vom 1. November 2005 Hansjürg Bernhard

Zutaten für 4 Personen	Çeşitli Mezeler (gemischte Vorspeisen)
Auberginensalat: • 1 mittelgrosse Aubergine • 1 EL Salz • 2 EL Olivenöl • 1 mittlere Zwiebel • 1 grüne Paprikaschote • 2 Tomaten • 2 Knoblauchzehen • ½ Zitrone, nur Saft • Pfeffer aus der Mühle Linsenpastete: • 250 gr Linsen, rot, gekocht • 1 dl Tahinpaste (erhältlich im Fachgeschäft) • 2 Zitronen, nur Saft • 2 Knoblauchzehen • 1 mittlere Zwiebel • 1 Bund Petersilie, breitblättrig, gehackt • 1 EL Paprikapulver, edelsüss Knoblauchjoghurt: • 250 gr Joghurt, nature, stichfest • 1 Zwiebel • 1 Salatgurke • 4 Knoblauchzehen • ½ TL Salz • 1 TL Kreuzkümmel • ½ TL Pimentpulver oder Zimt • 1 Prise Cayennepfeffer • 1 Prise Zucker • Pfeffer aus der Mühle Bohnenalat: • 500 gr weisse Bohnen, gekocht • 2 Zwiebeln • 0,6 dl Essig • 1 Zitrone, nur Saft • 1 EL Zucker • 1 EL Paprika, edelsüss • ½ Bund Petersilie, gehackt • 0,6 dl Olivenöl für die Garnitur: (pro Teller) • 2 Ei-Scheiben • 3 schwarze Oliven • 2 dünne Gurkenscheiben (nicht geschält) • 2-3 Cherry-Tomaten • 1 kl. Zweig Petersilie	Die Auberginen putzen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen, Würfel abwaschen und abtropfen lassen. Das Öl erhitzen und die feingehackte Zwiebel und die geputzte und gewürfelte Paprikaschote darin glasig dünsten. Die Auberginenwürfel dazugeben und mitbraten. Die Tomaten enthäuten, entkernen und würfen, mit den geschälten und gehackten Knoblauchzehen zum Gemüse geben, das Ganze mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mässiger Hitze 8 bis 10 Minuten dünsten. Dann erkalten lassen und anrichten. *** Die Linsen pürieren. Die Tahinpaste und den Zitronensaft dazugeben und das Ganze gut miteinander mischen. Die fein gehackten Knoblauchzehen und Zwiebel und die Petersilie darunter ziehen. Kräftig mit Paprikapulver würzen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und auf den bereitgestellten Vorspeisenteller kleine Häufchen spritzen. *** Den Joghurt in eine Schüssel geben und mit der geschälten und fein geriebenen Zwiebel mischen. Die Salatgurke schälen und halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Die Gurke fein reiben und mit den geschälten und mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen zum Joghurt geben. Die Joghurt-Gurkenmischung mit Kreuzkümmel, Pimentpulver, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig abschmecken und auf dem Vorspeisenteller anrichten. *** Die weissen Bohnen mit den fein gehackten Zwiebeln mischen. Den Essig mit dem Zitronensaft, dem Salz und dem Zucker sowie dem Paprikapulver mischen und so lange rühren, bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben. Die gehackte Petersilie darunter mischen und das Öl tropfenweise einrühren. Die Bohnen mit der Salatsauce mischen und auf den Vorspeisetellern anrichten. *** Die mit den vier verschiedenen Vorspeisen belegten Teller mit diesen Zutaten ausgarnieren.
Zutaten für 4 Personen	Beyaz Peynirli Soğan Çorbası (Zwiebelsuppe mit Schafskäse)
• 500 gr Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 1 TL Salz • 2 EL Olivenöl • 2 EL Tomatenpurée • grosse Dose geschälte Tomaten • 3/8 Liter Fleischbrühe • 4 Scheiben Weissbrot (oder 1 Fladenbrot) • 100 gr Schafskäse, gerieben • Pfeffer aus der Mühle	Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Salz zerreiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebelscheiben und den Knoblauch glasig dünsten. Das Tomatenpurée darunter rühren. Die geschälten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken, zu den Zwiebeln geben und das Ganze mit der Fleischbrühe angiesen. Bei mässiger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Weissbrot fein würfeln. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Suppenschalen verteilen und die Weissbrotwürfel darüber streuen. Die Suppe mit dem Schafskäse bestreuen und im Backofen überbacken.
Zutaten für 4 Personen	Köfte mit Joghurt-Knoblauch-Sauce
Köfte: • 400 gr Lammfleisch, gehackt	Zubereitung der Köfte:

• 150 gr Risotto-Reis, gekocht • 1 Zwiebel, fein gehackt • 100 gr Schafskäse, fein gehackt • 1 Ei • 1 TL Kreuzkümmel • Bratbutter • Salz, Pfeffer aus der Mühle Joghurt-Sauce: • 250 gr Joghurt, nature, stichfest • 1-2 Knoblauchzehen, gepresst • 2-3 EL Dill und Petersilie, fein gehackt	Alle Zutaten bis und mit dem Pfeffer von Hand kneten, bis die Masse gut zusammenhält. In 8 teilen, mit den nassen Händen zu "Schenkeli" formen, Durchmesser ca. 1,5 bis 2 cm, Länge etwa 6 cm). In der heissen Bratbutter 8 bis 10 Minuten braten. Zubereitung der Sauce: Alle Zutaten verrühren und würzen. Köfte mit der Sauce und dem Bulgur anrichten und den Teller mit halben Cherry-Tomaten und Petersilie garnieren.

Zutaten für 4 Personen	Bulgur Pilavi Kavurma Yöntemi
• 150 gr Bulgur • 50 gr Butter oder Kochfett • 100 gr Zwiebeln, fein gehackt • 100 gr Peperoni, gehackt • 2 Tomaten, enthäutet, entkernt, gehackt • 5 dl Gemüsebouillon • 4 frische Pfefferminzblätter • Salz	Die Butter erhitzen, die gehackten Zwiebeln dazugeben und 5 Minuten braten. Bulgur dazu geben und unter Rühren 4 – 5 Minuten braten. Die Tomaten dazu geben und weitere 4 bis 5 Minuten braten. Salzen und das Ganze mit der kochenden Bouillon angiesen. Deckel auflegen. Ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, dann 10 bis 15 Minuten bei geringer Hitze, bis die Flüssigkeit absorbiert worden ist und Löcher an der Oberfläche erscheinen. Auf sehr geringe Hitze schalten. Tuch zwischen Deckel und Topf legen und so 20 Minuten stehen lassen. Mit einem gelochten Spachtel vorsichtig den Pilaf vom Boden des Topfes lösen und umwenden. Topf wieder zudecken und nochmals 10 Minuten stehen lassen. Nach dem Anrichten mit gehackter Minze bestreuen.

Zutaten für 4 Personen	Pide (Fladenbrot)
• 500 gr Mehl • 20 gr Frischhefe oder 1 Pckl. Trockenhefe • 1/8 Lt lauwarmes Wasser • 2 Eier • 1 EL Zucker • 1 EL Salz • 4 EL Nature Joghurt	1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Trockenhefe darunter mischen. 2. Das Salz, den Zucker, die Eier, das Wasser und den Joghurt dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. 3. Den Teig in der mit einem Tuch abgedeckten Schüssel ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig kräftig durchkneten und nochmals ½ Std. gehen lassen. Anschliessend mit bemehlten Händen zwölf kleine Teigkugeln formen und sie auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken (ca. 0.5 cm dick) 4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Fladen auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 bis 20 Minuten ausbacken. (je nach Grösse) Die Fladenbrote können nature (z.B. zu Suppe oder Salat) gegessen werden. Sehr beliebt sind gefüllte Pide, in dem man eine Tasche ins Fladenbrot schneidet und diese mit den verschiedensten Materialien je nach Lust und Laune füllt, wie zum Beispiel mit Hackfleisch, Käse, Gemüse, Salat, Eier, Früchten oder einer Kombination dieser Esswaren.

Zutaten für 8-10 Stück	Simit (Sesambrezel)
• 500 gr Mehl • 2 TL Salz • 20 gr frische Hefe, zerbröckelt • 1 TL Zucker, zum Auflösen der Hefe • 2-2,5 dl Milchwasser • 60 gr flüssige Butter • 1 Ei mit 1 EL Wasser verrührt • Sesam, zum bestreuen	1. Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen, Hefe mit dem Zucker auflösen und mit dem Milchwasser in die Mulde giessen. Flüssige Butter dazugeben und das Ganze zu einem schneidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs doppelte aufgehen lassen. 2. Teig in 8 bis 10 Portionen schneiden. Je eine Rolle von 20 bis 25 cm Länge drehen, zu einem Ring formen. 3. Brezel portionenweise 10 bis 20 Sekunden in siedendes Wasser eintauchen, bis sie aufsteigen- Herausnehmen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. 4. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön golden sind.

Zutaten für 6 Personen	Sütlaç (überbackener Reispudding)
• 75 gr Milchreis • 1 Lt Milch • 1 Prise Salz • 100 gr Zucker • ½ TL Reismehl oder 1 Eigelb • 1 Prise Vanillepulver	Den Reis 8 Stunden einweichen. Anschliessend waschen, bis das Wasser klar bleibt. Abtropfen lassen. Die Milch bis auf etwa 1 Esslöffel zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen. Den Reis in die warme Milch geben. Mit einer Prise Salz bestreuen und wieder auf den Herd stellen. Sobald die Milch aufkocht, Hitze stark reduzieren und 30 bis 40 Minuten leise köcheln lassen, bis der Reis weich ist. (Immer wieder kontrollieren!) 1/3 des Zuckers dazugeben, 2 Minuten köcheln lassen. Ein weiteres Drittel des Zuckers dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Schliesslich den restlichen Zucker dazugeben und noch weitere 5 Minuten kochen lassen. Das Reismehl mit der aufbewahrten Milch vermischen, in den Reispudding geben und umrühren, bis die Mischung andickt.

	Das Eigelb mit der Prise Vanille verquirlen. Eine Kelle des Reispuddings dazugeben und gut mischen. Dann alles wieder zum Pudding zurückgeben und mischen. In Portionenschalen abfüllen und unter den Grill stellen, bis die Oberfläche goldbraun wird.
--	---

Zutaten für 10 Personen	Ayran (Joghurt- Getränk)
• 500 gr dicker Joghurt, nature • 4 dl Eiswasser • 1 TL Salz	Joghurt in eine Schüssel geben und (falls nötig) 1 bis 2 Minuten glattrühren. Nach und nach das Eiswasser und das Salz hinzufügen und mit dem Schneebesen 2 Minuten schlagen. Ayran kann auch im Mixer zubereitet werden. Die Konsistenz kann durch Zugabe von mehr oder weniger Wasser verändert werden.