**Atayef - Syrische Pfannkuchen**

Atayef sind kleine, leichte und luftige Pfannkuchen gefüllt mit arabischer Sahne (Ashta) oder Walnuss, die zu Halbmonde geformt und mit Zuckersirup serviert werden.

**Zutaten**

**Für den Teig**

2 Tassen Mehl

2 Teelöffel Zucker

2 2/1 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel Rosenwasser

2 1/2 Tassen warmes Wasser

**Für den Atter-Zuckersirup**

2 Tassen Zucker

1 Tasse Wasser

Ein Spritzer Zitrone

1 Esslöffel Rosenwasser

**Für die Füllung**

200 Gramm zerkleinerte Walnüsse

2 Teelöffel Zucker

2 Esslöffel Atter

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Rosenwasser

**Zubereitung**

**Für das Atter - Zuckersirup:** Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Anschließend den Zitronensaft und das Rosenwasser dazu und mindestens weitere 5-10 Minuten köcheln lassen bis ein dickflüssiger Sirup entsteht.

**Für den Teig:** Alle Angaben vermengen und für ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur, ruhen lassen. Anschließend mit einem Servier-Löffel den Pfannkuchen Teig in eine gefettete Pfanne gießen und von einer Seite braun anbraten. Auf der oberen Seite entstehen Bläschen, wenn diese platzen, sind die Pfannkuchen fertig. Die Pfannkuchen sollten weich aber bzw. fest genug sein um noch gefüllt und geformt zu werden.

**1. Variante:** Mit 1-2 Teelöffel Ashta füllen und dabei die Atayef Pfannkuchen von einer Seite schließen und die andere Seite offen lassen. Mit den Pistazien verzieren und mit Zuckersirup servieren.

**2. Variante:** Je ein Esslöffel der Walnussmischung auf die ungebratene Seite der Atayef geben und zu einem Halbmond fest zusammen drücken.

Wer mag kann die Atayef nun in Sonnenblummenöl von beiden Seiten frittieren. Auf ein Küchentuch abtropfen lassen und noch warm mit dem Zuckersirup übergießen.

Bei unserem Kochabend bestand die Füllung aus Walnuss, Kokosraspeln und Zucker, statt Rosenwasser wurde Orangenwasser benutzt.

**Rezept für Kibbeh oder Kebe**

Kibbeh zählt wohl zu den beliebtesten Speisen in Syrien und ist auch im arabischen Raum ein weit verbreitetes und beliebtes  Gericht. Oft wird es bei besonderen Anlässen zubereitet. Es gibt unendlich viele Variationen.

**Zutaten** für vier - sechs Personen

**Teig:**

1/2 kg Lammfleisch oder mageres Rindfleisch

1/2 kg Bulgur (Feine Weizengrütze)

2 Esslöffel Kreuzkümmel

1 Esslöffel Salz

2 Esslöffel Zimt

3 Esslöffel Paprikapulver Edelsüß

**Füllung:**

1 kg Hackfleisch

2 große Zwiebeln

Prise Salz und Pfeffer

Prise Zimt

Pinienkerne & Walnuss Stücke (kein Muss, je nach Geschmack)

2 Esslöffel Granatapfel-Sirup

**Zubereitung**

Das Lammfleisch von Fett und feiner Haut entfernen, in Würfel schneiden und im Zerkleinerer zu einer butterweichen ähnlichen Paste verarbeiten. Währenddessen den Bulgur mit Salz, Kümmel, Zimt und Paprikapulver in einer großen Schüssel vermischen und mit ca. zwei Tassen Wasser, für 20 Minuten einziehen lassen. Wenn der Bulgur zu trocken ist, immer wieder etwas Wasser dazu geben.

Während dieser Zeit könnt ihr schon einmal mit der Füllung beginnen. Für die Füllung wird das Hackfleisch mit der Zwiebel angebraten, Pinienkerne, Pfeffer, Zimt dazu gegeben und mit Salz abgeschmeckt. Das Ganze lässt man ca. 5-10 Minuten braten und stellt es zum Abkühlen auf die Seite. Wer mag kann zum Abkühlen den Granatapfel-Sirup dazu mischen.

Nun müsst ihr den Bulgur zu einem leichten Teig kneten. So bald es sich besser kneten lässt, dass Lammfleisch langsam dazugeben und immer weiter durchkneten bis es zu einem festen Teig wird.

Nun nimmt man etwas von dem Fleischteig und formt ein walnussgroßes Bällchen, das mit dem Zeigefinger vorsichtig ausgehöhlt wird. Je dünner die Teigschicht dabei wird, um so besser. Sie darf aber nicht reißen. In die Öffnung kommt etwas von der Füllung, bis es knapp nach oben voll ist und aber noch trotzdem gut mit dem Fleischteig umschlossen werden kann. Nach dem Füllen, die Kibbeh in die traditionelle ovale Form bringen.

Die fertigen Kibbeh in reichlich Öl frittieren, bis diese eine schöne braune Farbe angenommen haben.

Bei unserem Kochabend wurde gemischtes Lamm-Rind-Hackfleisch verwendet, an die Füllung kamen Mandeln, Pinienkerne, Granatapfelkerne und Grenadine/Granatapfelsirup.

**Syrische Tabouleh - Petersiliensalat**

Der Tabbouleh Petersiliensalat ist der Klassiker der syrischen Küche und das Nationalgericht schlechthin. Tabbouleh eignet sich prima als Vorspeise und hervorragend als Beilage zu Grillgerichten.

**Original Tabouleh Rezept:**

**Zutaten**

1 Tasse Bulgur (fein)

2 Bund Petersilie

1 Bund grüne Zwiebel

1 Handvoll frische Minzblätter

1/2 kg Tomaten

Saft von 3-4 Zitronen

Salz nach Geschmack

ca. 1 Tasse Olivenöl

Salatblätter ( Als Beilage und Deko)

**Zubereitung**

Bulgur waschen und für ca. 20 Minuten zu Seite stellen.

Petersilie, Minze, Zwiebel und die Tomaten waschen und fein hacken.

Den Bulgur sieben und mit den Zutaten mischen. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft und Salz anrühren. Über den Salat geben und gut mischen.

Nicht zu lange stehen lassen. Am besten kurz vor dem servieren erst anrichten.

**Fatayer - Gefüllte Teigtaschen**

Fatayer sind recht einfach zuzubereiten und lassen sich je nach Lust und Laune mit verschiedenen Füllungen aufpeppen. In Syrien werden sie zum Frühstück gegessen. Oder auch zum Mittagessen als Beilage. Gerne werden dort auch einfach die hauseigenen Füllungen zubereitet und dann zum Brotbäcker vor Ort geschickt.

**Grundrezept für den Teig**

1 kg Mehl

Salz, Wasser

1 Würfel Hefe

Bei unserem Kochabend bestand der Teig aus 800 g Weizenmehl, 400 ml Wasser, 1 Eigelb, 2 EL Zucker, 1 ½ EL Joghurt, 1 Würfel Hefe, ½ EL Butter. Der Teig muss die Konsistenz von Pizzateig haben.

Hefe in etwas Wasser auflösen, Salz dazu, nach und nach Wasser & Mehl dazu geben und gut durchkneten. Mit dem Wasser immer etwas sparsam umgehen, ansonsten muss immer wieder etwas Mehl dazu. Mindestens 5 bis 10 min kneten und danach mit einem nassen Tuch für ca eine halbe Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit auf einem Blech kleine, halbflache Bällchen formen (ca 4 cm Durchmesser) und wieder mit einem nassen Tuch für ca 10-15 min ruhen lassen bis sie gut aufgehen.

**Füllungen**

**Für Fatyer bilahm (mit Hackfleisch)**

500 Gramm Hackfleisch

1 Zwiebel

3-4 Knoblauchzehen

2 Tomaten

Bund Petersilie

1 Paprika rot/grün

2 Esslöffel Tomatenmark

2 Esslöffel Granatapfelsirup

Salz&Pfeffer

Alle Zutaten fein hacken und mit dem Hackfleisch gut zusammen mischen. Wer mag kann die Zutaten für 1-2 min in den Mixer geben um es besonders fein hinzubekommen.

Bei unserem Kochabend bestand die Füllung aus gemischtem Lamm-Rinder-Hack, Zwiebeln und Gewürzen. Die Füllung wurde in Öl angebraten.

**Fatayer bijbne (Gefüllte Teigtaschen mit Käse)**

500 Gramm Weichkäse

Getrocknete Minze

Paprikapulver

Den Käse zerbröseln und mit der Minze und dem Paprikapulver mischen.

Unsere Füllung bestand aus Mozzarella, Eiern, Butter und Petersilie.

**Fatayer bi Sabankh**

500 Gramm Spinat

2 Zwiebel

1 Löffel Paprikapulver (Edelsüß oder scharf)

Den Saft von 4 Zitronen

Salz

Spinat waschen und mit Salz bestreuen, reiben und gut ausdrücken bis kein Wasser mehr tropft.

Zwiebel fein hacken und mit dem Rest der Zutaten gut mischen.

Bei uns wurde die Zwiebel angebraten. Granatapfel und Walnuss waren dabei, gewürzt wurde mit zusätzlich mit Pfeffer und Kreuzkümmel.

**Belegen der Fatayer/ Teigtaschen**

Die Hackfleisch- und Käsefüllung kann je nach Belieben in den Teig gefüllt werden, oder als offene Pizza belegt werden.

Am besten stellt ihr etwas Sonnenblumenöl in eine kleine Schüssel, befeuchtet eure Finger damit und nimmt ein Teigbällchen und drückt es langsam zu einem kleinen Kreis, befüllt es mit dem Shish/Spinat/Käse/Hackfleisch in der unteren Mitte und verschließt es mit der oberen Mitte zu einem Halbmond.

**Backen**

Backofen auf 250° Umluft vorheizen. Auf der untersten Schiene für ca. 8 min backen und dann noch einmal 1-2 min auf mittlere Schiene. (Die Zeit kann von Ofen zu Ofen variieren)