

Gefüllte Paprikaschoten - türkisches Rezept (Biber dolması)

Zutaten für 4 Personen:

Paprikaschoten

(bei großen roten Paprikaschoten nimm pro Person 1, bei kleinen gelb-grünen türkischen Paprikaschoten nimm pro Person je nach Appetit 1 - 2 Stück)

300 g Reis

4 Zwiebeln

40 g Pinienkerne

40 g Korinthen

1 Esslöffel Tomatenmark

1/2 TL schwarzer oder roter Pfeffer

Salz, gemahlener Kreuzkümmel

1 Msp. Zucker

Zitronensaft

1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund Dill, einige Stängel Pfefferminze

Zutaten für eine Joghurtsoße:

250 g Joghurt, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, etwas Schnittlauch, evtl. 1 Zehe Knoblauch, evtl. ein Stück Gurke

1. Schneide den Deckel der Paprikaschoten ab, entferne die Kerne und wasche sie. Koche die Paprikaschoten etwa 3 Minuten in kochendem Salzwasser oder Gemüsebrühe und lege sie auf einen Teller.
2. Wasche den Reis und gib ihn in einen Topf und bedecke ihn mit soviel Wasser, bis der Reis bedeckt ist und lasse ihn dann 10 Min. kochen. Würze den Reis mit einem halben Würfel Gemüsebrühe.
3. In der Zwischenzeit kannst Du die Zwiebeln schälen und in etwas Olivenöl anbraten und die Pinienkerne kurz rösten. Wasche und hacke die Kräuter (Petersilie, Dill und Pfefferminze) ganz klein.
4. Nimm den Reis vom Herd und füge dann 1 Essl. Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1 Prise gemahlene Kreuzkümmel, 1 Msp. Zucker, die Korinthen, die Zwiebeln, Pinienkerne und die klein gehackten Kräuter hinzu und rühre die Masse um.
5. Fülle die Masse in die Paprikaschoten und lege sie in einen Topf und gib zwei große Tassen heißes Wasser hinzu plus 1 Msp. Salz und ca. 1 Esslöffel Zitronensaft und lasse sie bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. dünsten bis sie gegart sind.

Dazu schmeckt eine Joghurtsoße:

Verrühre den Joghurt mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und dem zerkleinerten Schnittlauch. Je nach Geschmack kannst Du die Soße auch mit Knoblauch oder Pfefferminze würzen. Ein Stück klein geraspelte Gurke schmeckt auch gut daran.

Andere Variante:

Wenn Du Paprika nicht so magst, kannst Du auch Fleischtomaten mit der Reismasse füllen. (Wasche die Fleischtomaten und schneide mit einem scharfen Messer eine kleine Haube ab und höhle die Tomate etwas aus.) Die gefüllten Tomaten sollten im Backofen bei 220 Grad ca. 20 Min. backen.

Birnen-Heidelbeerkuchen mit Blätterteig - türk. Rezept

Zutaten für 4 Personen:

1 Rolle Blätterteig
4 - 5 reife Birnen z.B. Williams
200 g Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
100 g gemahlene Mandeln
1 Ei
1 Ei Honig, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt
½ Becher süße Sahne

1. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Heidelbeeren waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Kuchenform mit Blätterteig belegen, kleinen Rand hochziehen, mehrmals mit der Gabel einstechen und einen Moment kühl stellen.
3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, Mandeln, Honig, Zimt, Eigelb und Sahne unterrühren.
4. Den Kuchen mit den Birnen belegen, die Heidelbeeren darüber verteilen.
5. Die Mandelmasse auf den Birnen verteilen.
6. Den Kuchen 15 Min. bei 200 Grad in der unteren Schiene backen, dann die Temperatur auf 160 Grad senken und nochmals 15 Min. backen.