

Falafel

Zutaten für die **Falafelbällchen**

200 g Kichererbsen, getrocknet
1 Scheibe altbackenes Toastbrot
1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
Knoblauchzehen (nach Belieben)
½ Bund Petersilie
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmelpulver
Salz und Pfeffer
1 TL Backpulver

1 Liter Öl, zum Frittieren

Zutaten für den **Fladen**

Tomaten, in Scheiben geschnitten
Gurke, in feine Streifen geschnitten
½ Bund glatte Petersilie, fein geschnitten
½ Bund Minze, fein geschnitten
Salat, fein geschnitten
1 Zitrone
Tahin
Joghurt
Fladen

- 1.** Kichererbsen mindestens einen Tag in Wasser einweichen, bei Bedarf noch gar kochen und durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Brot, (Knoblauch,) Zwiebeln und Gewürzen mischen und nochmals durch den Fleischwolf drehen
- 2.** Öl erhitzen und die Falafelbällchen darin frittieren
- 3.** Fladen ausbreiten und mit den Zutaten nach Belieben belegen

Algerische Harira-Suppe

Zutaten (4 Pers.)

2 Zwiebeln	2 TL Salz
2 Karotten	Schwarzer Pfeffer
1 Dose Geschälte Tomaten	Ingwer
1 EL Tomatenmark	Safran
2 EL Hartweizengrieß	Frische Korianderblätter
2 EL Mehl	Karwia, gemahlen (kümmelähnliches Gewürz aus dem arabischen Laden)
1 TL Zitronensaft oder Essig	

1. Zwiebeln und Karotten in Scheiben schneiden, zusammen mit den Dosentomaten und den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen
2. Die Suppe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Das im Sieb aufgefangene Gemüse z.B. mit einem Löffel durch das Sieb streichen. Tomatenmark zufügen, die Suppe erneut aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken
3. In einer separaten Schüssel den Hartweizengrieß mit dem Mehl, dem Zitronensaft (bzw. dem Essig) und etwas Wasser anrühren. Die Hartweizengrießmischung nach und nach unter ständigem Rühren in die köchelnde Suppe geben. Den Hartweizengrieß ziehen lassen
4. Mit Koriander dekorieren und servieren

Algerisches Burek

Zutaten (4 Pers.)

2-3 Zwiebel
2 Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Öl zum Anbraten
Salz
250g Hackfleisch
1 Glas Olivenringe, grün
1 Rolle Blätterteig (am besten aus dem türkischen Laden)
1 Ei

1. Zwiebel kleinschneiden, Kartoffeln mit einer Gemüsereibe raspeln, gemeinsam mit dem gepressten Knoblauch in einer Pfanne mit Öl anbraten, salzen
2. Hackfleisch und Olivenringe in die Pfanne zugeben
3. Den Blätterteig in Quadrate aufteilen, diese diagonal zu rechtwinkligen Dreiecken teilen. Die lange Seite der Dreiecke mit der Füllung bestreichen, die zwei angrenzenden Ecken einklappen. Das Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Die gegenüberliegende noch freie Teigecke mit dem Ei bestreichen. Die Füllung einrollen und die Rolle mithilfe der mit Ei bestrichenen Teigecke verschließen. Rolle mit der Verschlussseite nach unten auf das Backblech legen
4. Im Ofen bei 180°C goldbraun backen

Mahchi – Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Reis

Zutaten (4 Pers.)

3-4 Zwiebeln	Schwarzer Pfeffer
Öl zum Anbraten	Salz
1 kl. Dose Tomatenmark	Safran
1 Dose Kichererbsen	Ingwer
1 kg Zucchini	2 Knoblauchzehen
250g Hackfleisch	½ Bund Petersilie
1 Tasse Reis	Kümmel

- 1.** Für die Sauce zwei Zwiebeln kleinschneiden und in etwas Öl glasig anschwitzen. Schwarzer Pfeffer, Salz, Safran, Ingwer, Tomatenmark und Kichererbsen zugeben, mit einem Glas Wasser ablöschen. Ca. 15 bis 20 Minuten kochen lassen
- 2.** Zucchini waschen und auf Wunsch schälen. Das Innere der Zucchini mit einem Schälmesser der Länge nach großzügig ausstechen, sodass eine Röhre entsteht
- 3.** Für die Füllung das Hackfleisch und den Reis in eine Schüssel geben. Die restlichen Zwiebeln kleinschneiden, Knoblauch reiben, die Petersilie kleinhacken. Gemeinsam mit schwarzem Pfeffer, Salz, Ingwer und Kümmel zur Fülle geben und untermischen.
- 4.** Die ausgehöhlten Zucchini mit der Hackfleischmischung füllen, in einem Dampfdrucktopf aufschichten, mit der vorbereiteten Sauce übergießen und im Dampfdrucktopf 15 Minuten garen lassen

Traditionell werden gefüllte Zucchini als Beilage zu Lammfleisch gegessen