

Hauptgang [4 Pers.]:

**Etli Lahana Saramsi**  
(Türkische Weisskohl Rouladen)

24.04.2015, Treppe

Zutaten	1 Stk.	Weisskohl
	500g	Hackfleisch vom Rind
	2 Stk.	Zwiebeln
	2 Stk.	Tomaten
	50g	Reis, gewaschen
	1 EL	salca, Mischung aus Paprika/Tomaten-Mark
	1 EL	getrocknete Minze
	1 TL	Salz
	1 Prise	Chiliflocken
	1 Prise	gemahlener Pfeffer
	125g	Butter
	50g	Türkischer Yoghurt (zur Dekoration)



Zubereitung

Äußere Blätter des Weißkohls entsorgen. Restliche Blätter ablösen und waschen. Kohlblätter einige Minuten blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken.

Den Reis mit heißem Wasser durchspülen und abgießen. Nun das Hackfleisch, die Zwiebeln, Tomaten, Reis, salça und die Gewürze in einer großen Schüssel gut vermengen.

Die Weißkohlblätter mit dem Stumpf nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Je nach Bedarf den dicken Blattstumpf dreieckig ausschneiden. Die Hackfleisch-Mischung mittig auf die untere Kante legen. Zunächst die untere Kante, dann rechts und links zuklappen und dicht aufwickeln. In einen Topf dicht beieinander legen und schichten bis alle Kohlblätter verarbeitet sind.

Butter in kleine Würfel schneiden, auf den gewickelten Röllchen verteilen und mit Wasser aufgießen bis sie bedeckt sind. Alles mit einem umgedrehten Teller beschweren. Deckel schließen, kurz aufkochen und dann bei leichter Hitze ca. 30 Minuten fertig garen. Zwischendurch immer kontrollieren, ob genug Wasser im Topf ist. Falls nicht, noch etwas kochendes Wasser eingießen.

Kochclub Roschtige Schnitzer Biel/Bienne

Salat [4 Pers.]: **türkischer Karottensalat**

24.04.2015, Trepte

Zutaten            4 Stk  grosse Karotten  
                      2        Knoblauchzehen  
                      450g  Naturjoghurt 10%Fett  
                      1 Bund Petersilie  
                      1 TL    Salz  
                      Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung        Karotten schälen, fein raspeln und mit etwas Olivenöl  
                          ca 3 Minuten in einer Pfanne anbraten, abkühlen lassen.

Knoblauch und Petersilie fein hacken und in eine Schüssel  
geben. Joghurt dazu geben und alles gut vermengen. Salzen  
und Pfeffer.

Nun die Karotten unter die Joghurt Mischung geben und  
alles gut vermengen. Nun in eine Servierform geben und  
mit etwas Petersilie garnieren. Kalt stellen.

Vorspeise [4 Pers.]: **Sigara Böregi**

24.04.2015, Trepte

Zutaten            25 Stk Yufka-Blätter  
                      200g  Feta  
                      1 Bund Petersilie  
                          Sonnenblumenöl



Zubereitung        Die 1/4-Blätter leicht anfeuchten

Petersilie hacken, Feta-Käse zerbröseln und beides  
vermengen

Yufka mit ca. 1 EL Füllung längs am Ende verteilen.  
Rechte und linke Ecke des Yufka leicht einklappen. Dann  
vom breiten Ende zur Spitze zusammenrollen. Die kurze  
Spitze in Wasser tauchen,

Dessert [4 Pers.]: **Baklava**

24.04.2015, Trepte

Zutaten

- 150g Haselnüsse gehackt
- 100g Mandeln, gemahlen/geschält
- 75g Pistazien, gehackt
- 200g Zucker
- ¼ TL Zimt
- 250g Butter
- 450g Yufka Teigblätter
- 125ml Honig
- ½ Stk Zitrone
- 125ml Wasser



Zubereitung

Mandeln, Haselnüsse und 50 g Pistazien mit 4 EL Zucker und dem Zimt mischen.

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eine Backform mit Butter einfetten und Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Alle Teigblätter aufeinander legen, dann die ofenfeste Backform umgedreht auf die Teigblätter legen und mit einem scharfen Messer einmal um die Form schneiden.

Die ausgeschnittenen Teigblätter mit Butter einpinseln und nacheinander in die Form legen. In der Regel hat man um die 20 Teigblätter in einer Packung. Nach ca. 5 Teigblättern (ist variierbar) 1/3 der Nussmischung darauf verteilen. Wieder 5 Teigblätter auflegen, dann Nussmischung und dies nochmal wiederholen. Die restlichen Teigblätter darauf legen. Mit einem scharfen Messer zu einem Rautenmuster oder zu Rechtecken schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und in ca. 25 Minuten (beobachten!) goldbraun backen.

Während der Backzeit 150 ml Wasser mit dem Honig und dem restlichen Zucker in ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Danach einen Spritzer Zitronensaft einrühren und abkühlen lassen.

Das Baklava aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen und dann mit dem Sirup übergießen. Die restlichen Pistazien darüber streuen und weiter abkühlen lassen.