

Januar 2019

Über'n Tellerrand – Syrisch-kurdische Familie lud zum Essen ein

Nachbarn und Freunde aus dem Helferkreis waren die Gäste. Gleich zu Anfang erfuhren die Anwesenden, dass eine mit der Familie sehr vertraute Nachbarin am Vortag ihren 80. Geburtstag feierte. So konnten sie ihr ein Geburtstagsständchen bringen. Das Buffet im Flur der gemütlich eingerichteten Wohnung war reich gefüllt mit köstlichen, orientalischen Speisen, die man auch als Bestandteil des Hauptgangs isst. Mutter Rawan (37) und ihre beiden Söhne, Ahmad (17) und Reschad (12), haben gekocht und gebacken. Die Chefköchin Rawan erschien noch mit einer großen Platte gebratener Hühnerschenkel auf gewürztem Reis. Zum Nachtisch gab es vielfältige Gebäckstücke und ein raffiniert zubereitetes Kürbisdessert. Kein Wunder, dass die Gespräche lebhaft waren.

Rawan und Ahmad haben uns ein typisch kurdisches Rezept verraten:

„Jike“ – eine appetitanregende Speise

1 Joghurtbecher kleiner, feiner Bulgur wird eine Viertelstunde $\frac{1}{2}$ Becher in Wasser eingeweicht, aber nicht gekocht. Eine fein gehackte Zwiebel, 2 Tomaten- und 1 Paprikaschote würfeln, pürieren und daruntermischen. Salz und Chili kommen dazu. Dann wird etwas Öl leicht angewärmt und unter die Masse geknetet. Anschließend kleine Portionen formen, gehackte Petersilie darauf streuen und auf Salatblättern servieren. Eine gehaltvolle Variante mit Tatar ist möglich.

Helferkreis Asyl Ottobrunn/Hohenbrunn

Januar 2019

