



# INTERNATIONALES KOCHBUCH

ERSTELLT VON DEN SCHÜLER/INNEN DER 11B12



*(mit Rezepten aus aller Welt)*

Kaufmannsschule II  
LETMATHER STRASSE 21-23 58119 HAGEN

# Inhaltsverzeichnis

Cevapcici.....	S.2-3
Nudelauflauf.....	S.4-5
Sarma.....	S.6-7
Falafel.....	S.8-9
Gebratene Nudel.....	S.10-11
Icli Köfte .....	S.12-15
Kartoffelsalat.....	S.16
Lahmacun.....	S.17-19
Lasange.....	S.20-23
Mamounia (Mamounieh).....	S.24-25
Rinderrouladen.....	S.26-27
Spaghetti Bolognese.....	S.28-29
Spaghetti Carbonara.....	S.30-31
Sucuk Toast.....	S.32-33
Tunfisch Toast.....	S.34-35
Uszka.....	S.36-37

## Cevapcici Rezept

### *Zutaten:*

- *1.500 g Rinderhackfleisch/ Schaf/Lamm oder Gemischt*
  - *1 ½ EL Salz*
  - *1 ½ EL Pfeffer*
  - *3 EL Paprika Pulver, rosenscharf*
  - *3 EL Paprika Pulver, edelsüß*
  - *6 m.-große Zwiebel(n), rot*
- *6 Zehe/n Knoblauch, kleine bis mittlere*
  - *3 EL Petersilie, getrocknete*
  - *3 EL Öl*
  - *6 TL Backpulver*
  - *150 ml Mineralwasser*
  - *Öl zum Braten*

### *Zubereitung:*

*Das Hackfleisch in eine große Rührschüssel tun. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. In die Schüssel mit dem Hackfleisch geben. Alle Gewürze, das Öl, das Backpulver und das Mineralwasser hinzufügen.*

*Alles gut durchmischen, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind und der Teig, zusammenhält, dann den Teig mit den Händen ca. 20 - 30 Minuten weiterkneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.*

*Dann aus dem Teig kleine Röllchen formen, sie sollen in etwa so aussehen wie etwas dickere Finger. Die Röllchen über Nacht in den Kühlschrank geben. Man kann die Cevape natürlich sofort braten.*

*Am nächsten Tag am besten in einer beschichteten Pfanne die Cevape in heißem Öl braten. Von der Ölmenge rechne ich immer 1 EL Öl auf 10 Cevape, die Cevape beim Braten immer bewegen. Die Cevape sind fertig, wenn sie dunkelbraun sind.*

*Ivona Mendes*

## Das perfekte Nudelauflauf-REZEPT

*Zutaten:*

*250 g Nudeln*

*250 ml Sahne*

*200 g Schinken, gekocht*

*150 g Emmentaler, gerieben*

*1 Ei*

*1 Prise Salz*

*1 Prise Muskat, frisch gerieben*

*1 Prise Pfeffer aus der Mühle*

*1 TL Butter*

*1 Zwiebel*

*1 Schuss Öl*

- 1. Für den einfachen Nudelauflauf die Nudeln (nach Packungsangabe je nach Nudelart ca. 8-10 Minuten) in Salzwasser bissfest kochen, anschließend durch ein Sieb abseihen und abtropfen lassen.*
- 2. Danach eine Auflaufform mit etwas Butter befetten und den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.*
- 3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Ei in einer Schüssel gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.*

4. *Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den gekochten Schinken in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Schinkenstücke darin kurz andünsten.*

5. *Anschließend die Nudeln mit den Zwiebel- und Schinkenstücken vermengen und in die vorbereitete Auflaufform füllen. Dann mit der Ei-Sahne-Mischung übergießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.*

6. *Nun den Nudelauflauf im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten goldgelb backen.*

*David*

## Das Sarma Rezept

*Frische, zarte Weinblätter*

*250 gr. Rinderhack*

*250 gr. Reis*

*1        Zwiebel*

*3        Knoblauchzehen*

*1 EL     Scharfes Paprikamark*

*1 EL     Tomatenmark*

*1 EL     Scharfes Paprikapulver*

*Salz*

*Pfeffer*

*5 EL     Öl*

*Zubereitung:*

*Das Reis mit kochend heißem Wasser übergießen und stehen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in ganz ganz feine Würfel schneiden. Den Reis abgießen und kalt nachwaschen nochmals abgießen. Nun das Hackfleisch dazugeben, alle Gewürze bis aufs Öl dazugeben, die Schärfe kann man je nach Geschmack würzen. Mit den Händen gut vermischen. Nun das Öl dazu geben bis die Masse so wird das man sie formen kann. Die Weinblätter jetzt auf einem Schneidebrett oder auf den Tisch legen. Nun mit einem Löffel oder mit der Hand von der Masse nehmen, je nach Größe des Weinblattes auf*

*das Blatt geben, ein wenig Platz lassen um die Seiten falten zu können. Nun von beiden Seiten gleich viel falten und von der breiten Seite bis zur Spitze aufrollen. Lege nun die gerollten Weinblätter auf den Boden eines Topfes. Die zweite Schicht ebenfalls drauflegen. Wenn alles verarbeitet wurde, mit einem flachen, kleinen Teller abdecken. Etwas Salz drüberstreuen und mit kaltem Wasser aufgießen bis die Blätter leicht bedeckt sind. Nun das ganze zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren und köcheln lassen. Nach ca. 20-25 Min. den Teller entfernen und weitere 15-20 Min. köcheln lassen. Schlussendlich etwas abkühlen lassen.*

*Sahin*



## Falafel selber machen

Zutaten:

- 250 g getrocknete oder 2 Dosen (à 425 ml) Kichererbsen
  - 2–3 Stiele Petersilie
    - 1 Zwiebel
  - 2 Knoblauchzehen
  - 2 EL Semmelbrösel
    - 1 EL Mehl
  - Salz, Pfeffer
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
  - ca. 1 l Öl zum Frittieren

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunden + Wartezeit

1. Bei der Verwendung von getrocknete Kichererbsen diese über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Kichererbsen oder 2 Dosen Kichererbsen für das Falafel-Rezept abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und hacken.
3. Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren. Semmelbrösel und Mehl zugeben, alles glatt rühren. Mit 1 TL Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn kleine Bläschen an einem Holzstiel

*aufsteigen. Genauer lässt sich die Temperatur mit einem Fett-Thermometer bestimmen. Aus der Falafel-Masse ein Probekügelchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.*

*5. Aus der Falafelmasse mit den Händen ca. 25 kleine Kügelchen formen. Immer nur so viele Kügelchen auf einmal 2–3 Minuten frittieren, dass sie nicht aneinanderkleben. Falafel ab und zu wenden, mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und abtropfen lassen.*

*Mohammed*

## *Gebratene Nudeln mit Ei :*

*Zutaten:*

*-4 Eier*

*- 200 g Nudeln*

*-Salz*

*-Pfeffer*

*-Maggie*

*-Butter/Öl*

*Zubereitung:*

*1 Schritt : Man tut die Nudeln in einen Topf und lässt die kochen und währenddessen würzt man es mit Salz .*

*2 Schritt : Man nimmt eine kleine Schüssel und tut da das Eigelb rein und rührt es um .*

*3 Schritt : Wenn die nudeln gekocht sind tut man die in einen sieb und lässt die ziehen, währenddessen nimmt man sich eine Pfanne und tut da Öl rein und das Eigelb wenn das getan ist kann man Anfangen das zu braten, dann rührt man es um damit es nicht verbrennt .*

*4 Schritt : Man nimmt das sieb mit den Nudeln und schüttet die in die Pfanne dann würzt man es mit Pfeffer und Maggie und rührt man gleichmäßig um so das alles was abbekommt.*

*5 Schritt : Man lässt es noch paar Minuten braten und man rührt gleichzeitig um und dann sollte es fertig sein die Dauer dieses Gerichtes kann unterschiedlich sein.*

*Nikolas Leukert*

## Icli Köfte

*Zutaten:*

*Für ca. 15 Personen*

*FÜR DIE FÜLLUNG:*

*250 g Rinderhack oder gemischt Rind/Lamm*

*1 Zwiebel*

*2 Zehen Knoblauch*

*1 EL Tomatenmark*

*1 EL Paprikamark scharf*

*½ TL paprikaflocken scharf*

*½ TL Kreuzkümmel, gemahlen*

*FÜR DEN TEIG:*

*200g Bulgur fein*

*200ml Wasser*

*35g Hartweizengrieß*

*35g Weizenmehl, Type 405*

*1 Ei, (Größe M)*

*½ EL Tomatenmark*

*½ EL Paprikamark scharf*

*Salz & Pfeffer, so nach Gefühl*

*Dazu Neutrales Öl zum ausbacken*

## *Zubereitung:*

### *FÜR DIE FÜLLUNG:*

*1. Das Hackfleisch in einer Pfanne scharf in neutralem Öl anbraten. Dann die fein gewürfelten Zwiebeln und den fein gehackten Knoblauch dazu geben und kurz mitbraten. Die Gewürze, das Tomatenmark und das Paprikamark einarbeiten und abschmecken. Die Masse sollte pikant und nicht zu feucht sein, damit die Icli Köfte nicht von der Füllung her durchweichen.*

### *FÜR DEN TEIG:*

- 1. Zunächst den Bulgur mit ca. 125ml kochendem Wasser übergießen, alles vermengen und kurz quellen lassen.*
- 2. Dann das Paprikamark, die Gewürze, das Ei und ca. die Hälfte des Hartweizengrieß und des Mehls hinzugeben.*
- 3. Für 10-15 Minuten kräftig kneten, denn es muss ein feuchter, körniger Teig entstehen, der sich dennoch formen lässt, ohne zu brechen. Dabei nach und nach den restlichen Hartweizengrieß, das Mehl und das Wasser einarbeiten. Hier geht es nun wirklich nach Gefühl, das richtige Mengenverhältnis zu finden. Ein Tipp: Wenn sich der feuchte Teig beim Kneten schließlich wieder von den Händen löst und die Hände sauberputzt, ist er fertig!*
- 4. Wichtig: Den Teig mit Frischhaltefolie abzudecken, damit er nicht zu schnell austrocknet*

### *DAS FORMEN UND FÜLLEN:*

1. *Zum Formen eine kleine Schüssel mit Wasser füllen. Damit wird immer wieder die Hand, die die Köfte formt, befeuchtet, damit der Teig nicht kleben bleibt.*
2. *Nun ein Stück vom Teig abstechen, das ca. so groß ist wie 1-2 Walnüsse. Daraus einen länglichen Kegel formen, wie ein Icli Köfte ohne Füllung.*
3. *Dann den Zeigefinger anfeuchten und an einer der Spitzen mittig ein Loch in den Kegel bohren. Dieses Loch wird dann immer weiter gedehnt:*
4. *Mit dem Zeigefinger den Teig vorsichtig öffnen, während der Teig in der Handfläche der anderen Hand gedreht wird. Dabei die Handfläche immer wieder anfeuchten und darauf achten, dass der Teig gleichmäßig dünn ausgehöhlt wird ohne zu brechen.*
5. *Ist der Teig schließlich weit genug ausgehöhlt und intakt, kommen 1-2 TL der Füllung hinein.*
6. *Dann die offene Seite vorsichtig verschließen und das Icli Köfte an den Enden spitz zudrücken, so dass etwa die Form einer Zitrone entsteht.*
7. *Die bereits fertigen Icli Köfte unbedingt wieder unter Frischhaltefolie lagern, damit sie nicht austrocknen.*

#### *DAS BRATEN:*

1. *In einem hochwandigen Topf neutrales Öl ein bis zwei Finger hoch einfüllen und auf 180°C erhitzen. Dabei hilft der Holzlöffel-Trick: Wenn das Öl kräftig zu sprudeln beginnt,*

*sobald man den Stiel eines Holzlöffels hineinhält, ist es heiß genug.*

*2. Immer ca. 6 Icli Köfte auf einmal in das heiße Öl geben und mit viel Wenden und Bewegen goldbraun ausbacken. Dann die Icli Köfte kurz auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.*

*3. Die Icli Köfte noch warm essen. Vorsicht, im Inneren bleiben sie lange heiß!*

*Es gibt in der Türkei auch eine Variante, die erst gekocht und dann nur kurz angebraten wird. Ich finde die frittierten Icli Köfte aber deutlich leckerer!*

*Siyam*



## *Kartoffelsalat*

### *Zutaten:*

*Kartoffeln, Gewürzgurken, Joghurt, Mayonnaise, Salz Pfeffer*

### *Zubereitung:*

*Kartoffeln schälen und kochen, danach in Würfel schneiden.*

*Die Gurken ebenfalls würfeln und dazu geben. Separat Joghurt mit Mayonnaise und den Gewürzen vermischen. Alles zusammenfügen und ein paar Stunden ziehen lassen.*

*Svenja Hackenberg*

## Lahmacun Rezept:

<i>500 g</i>	<i>Mehl</i>
<i>1 TL</i>	<i>Salz</i>
<i>1 Pck.</i>	<i>Trockenhefe</i>
<i>1 TL</i>	<i>Zucker</i>
	<i>Etwas Wasser</i>
<i>500 g</i>	<i>Rinderhackfleisch</i>
<i>2 Stk.</i>	<i>Zwiebeln (rot, groß)</i>
<i>5 Zehen</i>	<i>Knoblauch</i>
<i>1 TL</i>	<i>Kümmel</i>
<i>1 EL</i>	<i>Paprikamark</i>
<i>2 Stk.</i>	<i>Tomaten</i>
<i>2 Stk.</i>	<i>Peperoni</i>
	<i>Etwas Pfeffer</i>
	<i>Etwas Salz</i>
	<i>Etwas Kreuzkrümmel</i>
<i>1 Bd.</i>	<i>Petersilie</i>
<i>2 EL.</i>	<i>Olivenöl</i>
	<i>Etwas Zitronensaft</i>

### *1. Schritt*

*Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröseln. Den Zucker in etwa 1/2 Tasse hand warmem Wasser auflösen, zur Hefe gießen. 2 EL Olivenöl zugeben.*

### *2. Schritt*

*Das Salz darüberstreuen, mit etwas Mehl bestreuen. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten stehen lassen.*

### *3. Schritt*

*Dann durchkneten, sollte der Teig nicht geschmeidig werden, noch etwas mehr Wasser zufügen. Noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.*

### *4. Schritt*

*Die Tomaten schälen und in Würfel schneiden. Die halbierten Peperoni, sowie die Zwiebeln würfeln.*

### *5. Schritt*

*Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die 1/2 Petersilie, Gemüse und Peperoni Würfel, sowie Gewürze und Paprikamark zufügen. Alles gut miteinander verkneten und salzen.*

### *6. Schritt*

*Ein Backblech mit Backpapier auslegen, eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.*

### *7. Schritt*

*Jeweils 1 Esslöffel von der Fleischmasse auf die Lahmacun geben und verteilen. Dann ca. 15 Minuten im Ofen backen*

### *8. Schritt*

*Die heißen Lahmacun mit etwas Zitronensaft betreufeln und mit Petersilie bestreut zusammenrollen.*

*Gökalp*

## Lasange

Zutaten:

4 Portionen

200 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Mohren

2 Stangen Staudensellerie

2 EL Olivenöl

600 g Gemischtes Hackfleisch

150 mL Rotwein

1 Zweig Rosmarin

1 Dose Tomaten (800 g)

dazu Salz

dazu Pfeffer

70 g Butter

60 g Mehl

800 mL Milch

80 g Geriebener Parmesan

dazu Salz

dazu Pfeffer

*dazu Frisch geriebene Muskatnuss*

*dazu Auflaufform (ca)*

*dazu Butter für die Form*

*12 Lasagne-Nudelplatten (ohne Vorkochen)*

*400 g Mozzarella*

### *Zubereitung*

- 1. Die Zwiebeln (200 g) klein machen und schälen und in die Bolognese machen.*
- 2. 2 Zehen Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.*
- 3. 2 Stangen Sellerie waschen und putzen, die 3 Möhren schälen, beides klein würfeln.*
- 4. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen.*
- 5. Knoblauch, Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin 4 Min. Erhitzen.*
- 6. Das gemischte Hackfleisch (600 g) dazugeben und 3 Min. anbraten.*
- 7. Den Rotwein (150 ml) dazu gießen um die Hälfte einkochen.*

8. Den Zweig Rosmarin abbrausen und trocknen und schütteln. Dazu die die 800 g Dosen Tomaten dazugeben.

9. Alles aufkochen und bei mittlere Hitze 10-15 min einkochen.

10. Dann mit Salz und Pfeffer würzen

### *Die Béchamelsauce*

11. Inzwischen für die Béchamelsauce 70 g Butter in einem Topf zerlassen und 60 g Mehl unterrühren.

12. 800 ml Milch dazu gießen, dabei mit einem Schneebesen rühren.

13. Aufkochen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren in 10 Min. zu einer dicklichen Sauce einkochen.

14. 30 g Parmesan unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

### *Lasagne schichten & backen*

15. Den Backofen auf 180° vorheizen.

16. Rosmarin aus der Bolognesesauce nehmen.

17. Die Auflaufform mit der Butter einfetten und etwas Béchamelsauce auf den Boden der Form streichen.

18. Darauf schichtweise die 12 Nudelplatten, Bolognese und Béchamel verteilen, dabei mit einer Schicht Béchamel enden.

19. 400 g Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

20. *50 g Parmesan über die Lasange streuen, darauf Mozzarella verteilen.*
21. *Die Lasange im Ofen in ca. 40 min backen lassen.*
22. *Zu Letzt die Lasange abkühlen lassen und dann in 4 Portionen servieren.*

*Cedric Bröcker*



## Mamounia (Mamounieh)

*Zutaten: (Pro 4 Personen)*

- 1. 1 Tasse feine Grieß*
- 2. 2 oder 1 Tasse Zucker*
- 3. 4 Tassen Wasser*
- 4. 2 Esslöffel Ghee oder Butter*
- 5. Zimt*
- 6. Käse (Mozzarella)*

*Zubereitung:*

- 1. Das Wasser mit Zimt ca. 5 min kochen, dann streuen Sie die Zucker darauf und lassen sie ruhig kochen.*
  
- 2. Ghee oder Butter in eine Pfanne schmelzen und dann geben Sie der Grieß darauf und rühren bei schwacher Hitze, bis sich der Grieß etwas verfärbt.*

3. *Nachdem der Grieß fertig geröstet ist, legen Sie es ruhig auf Wasser, um sich nicht die Hand zu verbrennen, dann lassen Sie ihm ca. 5 min lang kochen, danach legen Sie es beiseite und decken es für ca. 30 min mit einem Handtuch ab.*
  
4. *Zum Schluss wird Mamounia mit etwas Käse und einer Prise Zimt in einen Teller geben.*

*Guten Appetit...*

*Sara Atfah*

## Rinderrouladen für 3 Personen

*Zutaten:*

- *Rinder Rouladen,*
- *Gewürzgurken,*
- *Scheiben Speck,*
  - *Senf,*
- *Salz, Pfeffer,*
- *Zwiebel,*
- *Soßenbinder*

*Zubereitung:*

*Die Rouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln und Speck auf die Roulade und in die Mitte eine Gurke.*

*Danach die Seiten einklappen und zu einer Roulade aufrollen.  
(Mit Garn oder Spieß verschließen)*

*Die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Wasser ablöschen und Zwiebeln dazu geben und bei mittlerer Temperatur für 1,5 Stunden köcheln lassen.*

*Zum Schluss aus dem Bratensaft mit Soßenbinder eine Soße  
herstellen.*

*Fertig sind die köstlichen Rinderrouladen!*

*Mila K. Hölker*

## Spaghetti Bolognese

*Zutaten für 16 Personen:*

*8 Zwiebel(n)*

*1 Knolle/n Sellerie*

*4 Knoblauchzehe*

*4 Lorbeerblatt*

*Salz und Pfeffer, schwarze*

*800 g Hackfleisch*

*4 Dose Tomatenstücke (400G)*

*3 EL Tomatenpulver*

*1 Liter Brühe*

*Paprikapulver*

*2.000 g Spaghetti*

*Parmesan, frisch gerieben*

## *Zubereitung*

*Die Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch klein schneiden. In einer großen Pfanne das Gemüse mit Lorbeerblatt und Salz in Öl anbraten. Das Gemüse soll ruhig Farbe nehmen, dadurch schmeckt es aromatischer. Das Hackfleisch zugeben, kurz anbraten lassen und Tomatenmark, Dosentomaten und Brühe zufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. So lange köcheln lassen, bis eine pastenartige Masse entstanden ist.*

*Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und zusammen mit der Bolognese servieren. Evtl. noch frischen Parmesan darübergeben.*

*Jonas*

## Spaghetti Carbonara

*Zutaten:*

- *250g Spaghetti*
- *150g Speck*
- *2 Eier*
- *200ml Sahne, Alternativ Milch*
- *80g Parmesan gerieben*
- *Salz, Pfeffer, Muskat*

*Es beginnt damit, dass ihr die Nudeln Al dente kocht. Währenddessen lasst ihr den Speck in einer Großen Pfanne zu Knusprig-köstlicher Perfektion braten. Als Nächstes vermischt ihr den geriebenen Parmesan, Sahne und die verquirlten Eier und würzt alles mit Muskat, Salz und Pfeffer. Jetzt kommt der Beste Part des Rezeptes: Ihr gebt die abgetropften Spaghetti und die Eimischung zum Speck in die Pfanne und vermischt alles auf ganz kleiner Hitze zu herrlicher Carbonara-Sauce. Durch die Eimischung und die Stärke der Nudeln bindet die Sauce und wird zu samtig-herzhafter Perfektion*

*Hier noch ein paar Tipps damit das Rezept auf jeden Fall klappt:*

- *Achtet auf richtig gute Zutaten. Ihr braucht frische Eier, guten Bio-Speck, Parmesan, Spaghetti und Sahne.*
- *Damit aus den Spaghetti Carbonara nicht Nudeln mit Röhrei werden, müsst ihr die Eimasse unbedingt bei ganz kleiner Hitze mit den Nudeln und dem Speck vermischen*
- *Außerdem sind die tropfnassen Nudeln super wichtig. Durch das Nudelwasser wird die Sauce herrlich cremig und Stockt nicht.*

*Max*



## Sucuk Toast

### *Zutaten:*

- *1 Frisches Fladenbrot*
- *Margarine oder Butter*
- *jeweils 1 Scheibe Gouda oder Kasar Peyniri*
  - *Sucuk mild*
- *Türkischen oder normalen Tomatenmark*
  - *1 rote Zwiebel*
  - *2 Fleischtomaten*
    - *Gewürze:*
      - *getrockneten Oregano und Salz*
- *einen Sandwichmaker / Paninigrill*

### *Zubereitung:*

- 1. Zuerst schneiden wir die Sucuk und Zwiebeln in hauch dünne Scheiben.*
- 2. Die Tomaten waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Salzen und zur Seite legen.*
- 3. Den Sandwichmaker schon mal anmachen und heiß werden lassen. Das Fladenbrot viertelt. Großzügig mit Margarine bestreichen. Also wirklich großzügig, gerne ein bisschen dicker.*

4. *Dann Sucuk-Scheiben drauf verteilen, nebeneinander, nicht aufeinander. Weniger ist mehr, wirklich.*
5. *Die Scheibe Käse, Tomaten – und Zwiebelscheiben draufgeben. Einmal eine gute Prise Salz und Oregano draufkleben und feste zuklappen. Die obere Seite vom Fladenbrot mit Tomatenmark bestreicht. Richtig gehört. Wenn das Panini dann schön gegrillt wird, karamellisiert das Tomatenmark so das ist das i-Tüpfelchen, versprochen.*

*Deniz*

## Tunfisch Sandwich

### *Zutaten:*

- 4 Scheibe/n Brot(e)
- 1 Dose Thunfisch
- 2 EL Maiskörner, aus der Dose
- ½ Paprikaschote(n), rot
- Frühlingszwiebel(n)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Scheibe/n Käse (Emmentaler), dicke Scheiben
  - 2 EL Mayonnaise

### *Zubereitung:*

- 1 Die Brotscheiben toasten und in der Zwischenzeit den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen. Dann den Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken.
- 2 Die Paprikaschote und die Frühlingszwiebel waschen und fein würfeln, bzw. in dünne Ringe schneiden.
- 3 Thunfisch, Mais, Paprika, Frühlingszwiebel und Mayonnaise vermischen. Mit etwas Zitronensaft würzen. Thunfischmischung auf 2 Brotscheiben verteilen.
- 4 Je eine Scheibe Emmentaler darauflegen und unterm Grill, im Ofen oder in der Mikrowelle überbacken, bis der

*Käse geschmolzen ist. Die anderen 2 Brotscheiben als Deckel darauflegen und alles einmal diagonal durchschneiden.*

*5 Geht auch super mit Toast oder Brötchen. Am besten heiß servieren.*

*6 Sandwich kann auch geviertelt werden und mit einem Zahnstocher drin auf der Party als Fingerfood serviert werden.*

*Kenan*

## Uszka

*Zutaten für den Teig :*

- 4 Gläser Mehl
- 2 große Eier
- 5 Esslöffel dicke saure sahn
- 3 Esslöffel Öl
- Prise Salz
- $\frac{3}{4}$  Tasse Lauwarmes Wasser

*Mehl in eine große Schüssel oder auf ein Nudelbrett sieben, in die Mitte ein Loch machen, die Eier schlagen. Sahne, Öl und Salz zugeben. Rühren Sie den Teig um und fügen Sie nach und nach Wasser hinzu, um einen weichen und leicht nachgiebigen Teig zu kneten. Decken Sie die umgedrehte Schüssel ab und lassen Sie den Teig 10 – 15 Minuten „ruhen“. Den Teig in 4 Teile teilen, drei davon mit einem feuchten Tuch bedeckt halten, und einen recht dünn ausrollen, Knödel ausstechen. Mit beliebiger Füllung füllen. Mit dem restlichen Teig wiederholen.*

*Zutaten für die Füllung :*

- 2kg Pilze
- 100g Butter
- 5 Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
  - Gemüsebrühe (Vegeta)

*Pilze gründlich waschen und Putzen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Champignons und Zwiebel hinzugeben.*

*Braten Sie für eine Weile länger, bis die Zwiebel durchscheinend ist. Gemüsebrühe (Vegeta) unterrühren und die Champignons mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.*

*Gegessen werden Uszka traditionell  
Zu barszcz (Rote bete suppe).*

