



Portugiesischer Paprika-Tomaten-Reis mit Mandeln

Arroz de tomate e pimentos com amendoas

von Jose (Koch der TFH- Mensa)
für 8 Personen

Zutaten:

100ml
50g
2
½ Kg reife
oder 2 kleine Dosen
1 rote und 1 grüne
700g
½ Liter
1 EL
2
150g
Salz
Pfeffer
1 Bund

Öl
Butter
Zwiebeln
Tomaten
Tomaten
Paprikaschote
Langkornreis
Wasser
Gemüsebrühe
Knoblauchzehen
Mandelblätter

Blattpetersilie



Zubereitung:

1. Als erstes würfeln wir die Zwiebeln, die Paprikaschoten und die Tomaten und hacken den Knoblauch klein.
2. Danach erhitzen wir die Butter und das Öl in einem Topf und braten darin Knoblauch und Zwiebeln an. Wir geben die Paprika dazu. Wenn auch die Paprika angebraten ist, geben wir den Reis und die Tomaten dazu und rühren alles mit einem Holzlöffel um.
3. Salz, Pfeffer und Brühe müssen dazu gegeben werden. Nun gießen wir kochendes Wasser in den Topf, nach dem Aufkochen rühren wir noch einmal um. Nach 15 Minuten ist das Gericht gar.
4. Als letztes rösten wir die Mandelblätter in einer Pfanne und bestreuen damit unsere Mahlzeit.

Bom proveito



Der Mandelbaum



Die Geschichte kommt aus der Algarve in Portugal, wo ein maurischer König wohnte, der dunkle – glänzende Haut hatte, sehr kräftig und sympathisch war.

Im Norden Europas, in einem Land, das mit Schnee bedeckt war, lebte ein schönes und bezauberndes Mädchen, namens Gilda, die „die Schöne des Nordens“ genannt wurde.

Nicht verwunderlich, dass der maurische König, als er sie sah, sich sofort in sie verliebte und sie fragte, ob sie ihn heiraten wolle.

Nach kurzer Zeit fand tatsächlich die Hochzeit statt, bei der Gilda wertvolle Geschenke von ihrem Ehemann bekam.

Aber trotz des vielen Reichtums, lebte die Königin sehr traurig und krank mit großer Sehnsucht nach ihrem Land, das mit Schnee bedeckt war.

Eines traurigen, regnerischen Tages hatte die Königin ihrem Mann erzählt, warum es ihr so schlecht gehe.

Der König voller Angst seine geliebte Frau zu verlieren, hatte angeordnet durch die ganze Algarve Mandelbäume zu pflanzen.

Einige Winter später hatte der König seine traurige Ehefrau ans Fenster gerufen und sie gebeten, sie solle in die Ferne schauen.

Gilda klatschte in die Hände, sprang auf und schrie laut vor Freude, als sie das ganze weiße Land sah und dachte es wäre Schnee. Es waren die Mandelbäume mit weißen Blüten.

Die Königin war so glücklich, dass sie innerhalb kürzester Zeit gesund und fröhlich wurde.

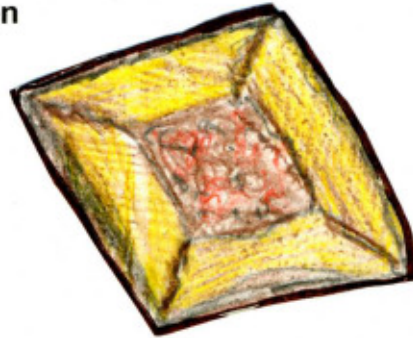
Gilda und ihr Ehemann lebten für immer glücklich.



Lahmbi ajeen
(Teig mit Fleischfüllung)
von der Familie Hamade
für 4 Personen

Zutaten:
für den Teig

500g	Mehl, Typ 405
ca. 75g	Zuckerraffinade
1 Päckchen	Trockenhefe
¼ Päckchen	Backpulver
ca. 10ml	Speiseöl
1 Teelöffel	Salz
etwas	Milch
	eventuell Gewürze (Pizzagewürz, Vanillinzucker)



für die Fleischfüllung

500g	gehacktes Rindfleisch
1	Zwiebel
1	Tomaten
1	Esslöffel Öl
½	Teelöffel Salz
etwas	Pfeffer



Zubereitung des Hefeteigs:

Siehe Grundrezept für Hefeteig.

Tipp: Für dieses Gericht solltest du den Teig ruhig 2 Stunden gehen lassen.

Zubereitung der Hackfleischfüllung:

In der Zwischenzeit, am besten eine halbe Stunde bevor der Teig fertig ist, wäschst du die Tomaten und schneidest sie in kleine Stücke und hackst die Zwiebeln in Würfeln. Dann füllst du das gehackte Rindfleisch, die Tomaten und die Zwiebeln in eine Schüssel, würzt es mit Pfeffer und Salz, fügst etwas Wasser dazu und vermengst alles zu einer einheitlichen Masse.

Wenn der Teig nach 2 Stunde fertig ist, kannst du ihn ausrollen. Er sollte ungefähr 2cm dick sein und ca. 15cm Durchmesser haben. Dann schneidest du die Ränder des Teiges so ab, dass ein einigermaßen gleichmäßiges Viereck entsteht. Jetzt gibst du in die Mitte die Hackfleischfüllung und klappst den Teig an 4 Ecken um und drückst ihn an dieser Stelle etwas zusammen. Die Füllung sollte noch zu sehen sein.

Wenn du damit fertig bist legst du Backpapier auf ein Backblech und anschließend legst du vorsichtig den Teig mit der Hackfleischfüllung darauf. Bei ca. 200°C schiebst du jetzt das Blech in den vor geheizten Ofen.

Nach etwa 15 Minuten kannst du das Lahmbi aus dem Ofen nehmen und servieren.



Algerien



Die offizielle Amtssprache in Algerien ist Arabisch. Daneben spielt Französisch noch eine wichtige Rolle als Bildungs-, Handels- und Verkehrssprache. Staatliche Fernsehsender strahlen in Algier (Hauptstadt Algeriens) Nachrichten und Dokumentationen auch auf Französisch aus. Die Schriftsprache ist entweder Französisch oder Hocharabisch. Der größte Teil der Bevölkerung in der algerischen Hauptstadt spricht Arabisch als Muttersprache.

Die Restaurants der algerischen Hauptstadt bieten dem Gast zahlreiche einheimische und internationale Spezialitäten.

Die typischen Lebensmittel aus der traditionellen Küche Algiers sind Fisch, Meeresfrüchte, Schaf- und Lammfleisch, verschiedenes Gemüse, Datteln, Mandeln, Oliven, Trauben und Obst. Die Gerichte werden hauptsächlich mit Kreuzkümmel, Muskat, Zimt und Safran gewürzt. Zur Anwendung kommen aber auch frische Pfefferminze, Petersilie oder Koriander.

Ein Hauptgericht besteht meist aus gebratenem Fleisch (überwiegend Lamm oder Rind) oder auch Fisch mit Couscous (gedämpftem Hartweizengrieß) und einer Gemüsesoße. Verfeinert wird vorwiegend mit Harissa, einer scharfen Soße. Typische Speisen sind auch Shakshuba, ein Eintopf aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln mit Eiern sowie Tajine, ein Eintopf mit Lammfleisch.

An den Imbissständen Algiers kann man unter anderem Merguez (scharfgewürzte Lammfleischwürstchen) und gefüllte Baguettes kaufen.

Auf den zahlreichen Märkten und in den Geschäften Algiers gibt es ein vielfältiges Angebot an Lederwaren, Berberteppichen, Kupfer- und Messingartikeln, einheimischer Bekleidung und Schmuck. Aus der Sahara werden lackierte Korbwaren sowie Ton- und Steingutwaren verkauft. Auf den Märkten und in den kleineren Geschäften ist das Handeln üblich. Die Rue Didouche Mourad ist eine der wichtigsten Einkaufsstraßen.

