

Genussmomente

ORIENT



EMF



Genussmomente

ORIENT



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

IMPRESSUM

Alle in diesem eBook veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des eBooks ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im eBook veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses eBook hinzuweisen.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021, Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung: Paul Schaffrath

Layout: Silvia Keller & Yvonne Witzan

Projektleitung und Redaktion: Diana Jedrzejewski

Satz: Zoe Mitterhuber

Herstellung: Carina Ries

Bilder: Tina Bumann, Stetten: S. 15, 47, 51; Maria Panzer, Offenburg, S. 17, 19, 21, 27, 33, 35, 37, 39, 43; Tanja Major, Geiselhöring: S. 23; Klaus-Maria Einwanger, Rosenheim: S. 31; Patrick Rosenthal: S. 29, 41, 49, 53, 57, 61, Künzell; Ilya Shapovalov, Düsseldorf, S. 55, 59, 63; Janina Lechner, Herrieden: S. 25, 45

Rezepte: Tanja Dusy: S. 14, 18, 22, 30, 32, 36, 38, 42; Maria Panzer: S. 16, 20, 26, 34; Janina Lecher: S. 24, 44; Patrick Rosenthal: S. 28, 40, 48, 52, 56, 60; Tanja Dusy und Inga Pfannebecker: S. 46, 50; Fadi Alauwad: S. 54, 58, 62

Texte Grundlagenteil: S. 6, 7, 8, 10: Tanja Dusy

ISBN 978-3-7459-0793-3

www.emf-verlag.de

INHALTSVERZEICHNIS

GRUNDLAGEN

So schmeckt der Orient

Kleine Gewürzkunde

Orientalisch genießen

REZEPTE

MEZZE & SNACKS

Eingelegte Frischkäsebällchen

Feta-Würfel mit Hummus

Gebackene Süßkartoffeln mit Zatar

Rote-Bete-Salat mit Tahin-Sauce

Röstmandeln mit Gewürze-Mix

Börek mit Tomaten-Nuss-Füllung

Klassisches Tabbouleh

Rote-Bete-Hummus-Baguette

HAUPTGERICHTE

Easy Falafel

Sabbich israelisches Pita-Sandwich

Kebab-Spieße

Zucchini-Taler mit Schafskäse-Creme

Musakhan – Zatar-Hähnchenkeulen

Rindfleisch-Dattel-Tajine

Klassisches Shakshuka

DESSERTS

Baklava mit Pistazien

Grießkuchen mit Joghurt und Feigen

Minz-Joghurt-Parfaits

French Toast mit Ananas

[Marokkanischer Orangenkuchen](#)

DRINKS

[Arabischer Kaffee mit Kardamom](#)

[Marokkanischer Minztee](#)

[Ayran](#)

[Anis-Zimt-Cocktail](#)

[Granatapfel-Saft](#)

GRUNDLAGEN

