

AL AMIER



الأمير



Eine kulinarische Reise in die Welt
der arabisch-orientalischen Küche

Kichererbsensuppe

Die Möhren und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen, das Tomatenmark leicht mit dem Gemüse anrösten und mit der Brühe ablöschen.

Die abgetropften Kichererbsen zufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit Salz, Kebab Gewürzzubereitung und Harissa abschmecken und mit dem Pürierstab mixen. Die kleingeschnittene Lauchzwiebel in die Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Mit Honig und Zitronensaft abschmecken. Suppe in einer Terrine anrichten und mit Crème fraîche „Schlieren“ in die Suppe ziehen.



Die fettgedruckten Zutaten finden Sie im arabisch-orientalischen Länderfeinkost-Regal **AL AMIER**

- 2 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Liter Brühe
- 2 Dosen **AL AMIER Kichererbsen**
- Salz
- AL AMIER Kebab Gewürzzubereitung**
- AL AMIER Harissa**
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Honig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Crème fraîche



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Fisch-Tajine

Zwiebeln würfeln, Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika in feine Streifen schneiden, Tomaten in Würfel schneiden.

Den Boden einer Tajine* oder einer anderen tiefen, ofenfesten Form mit ca. der Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Tomaten auslegen. Die Fischfilets darauf verteilen. Das restliche Gemüse mit der Auberginencreme mischen, mit Chermoula Marok würzen und über dem Fisch und Gemüse verteilen. Den Tajine-Deckel aufsetzen (oder die ofenfeste Form mit Alufolie abdecken) und im Backofen bei 200°C ca. 30-40 Minuten garen. Dazu **AL AMIER CousCous** servieren.

** traditionelles Kochgerät aus Ton mit einer flachen Platte und einem kegelförmigen Deckel*



- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 rote Paprika
- 400 g Tomaten
- 800 g Rotbarschfilet
- AL AMIER Chermoula Marok Gewürz-
zubereitung**
- 2 Gläser **AL AMIER Auberginen-Creme**



Zubereitungszeit: ca. 50-60 Minuten

Hackfleisch-Bulgur-Bällchen

Bulgur gemäß Packungsanleitung zubereiten.

Zwiebel fein würfeln, mit dem Bulgur und Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben, mit Kefta, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und zu einer geschmeidigen Masse verkneten.

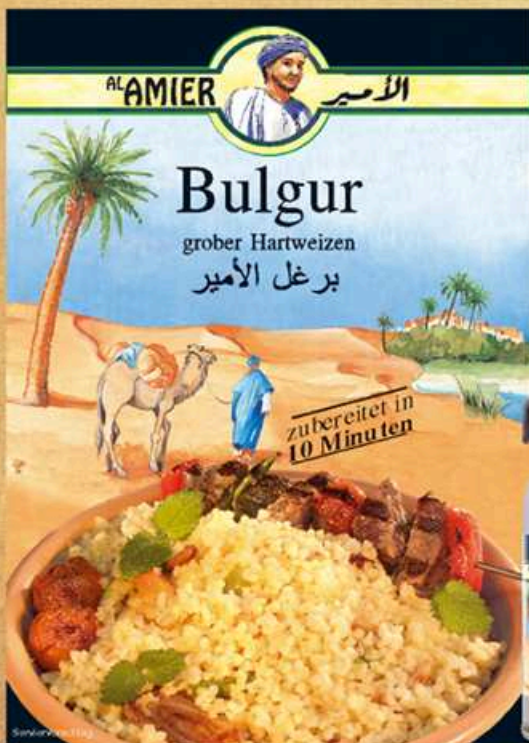
Für die Füllung Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Öl glasig dünsten. 200 g Rinderhackfleisch zugeben, mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout sowie Zimt würzen und braun braten.

Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten, mit dem Hackfleisch vermischen.

Aus der Hackfleisch-Bulgur-Mischung Bällchen formen, eine Vertiefung in die Mitte drücken und von der gebratenen Hackfleischmischung je 1 TL einfüllen, die Öffnung zudrücken.

Die Bällchen in einer Pfanne braten oder in der Friteuse schwimmend ausbacken.

Dazu empfehlen wir Fladenbrot und **AL AMIER Walnuss-Paprika-Paste (Muhammara)**.



200 g **AL AMIER Bulgur**

1 Zwiebel

500 g Rinderhackfleisch

1 TL **AL AMIER Kefta Gewürzzubereitung**

1 TL Paprika, edelsüß

Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Zwiebel

2 EL Öl

200 g Rinderhackfleisch

Salz, Pfeffer

½ TL **AL AMIER Ras el Hanout**

Gewürz-zubereitung

½ TL Zimt

20 g Pinienkerne

Zum Braten: Öl



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Lamm-Tajine mit Cashewkern-CousCous

(für 6 Personen)

Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Das Lammfleisch portionsweise darin rundum braun braten, salzen und pfeffern. Die Zwiebel in Stücke schneiden und die durchgepressten Knoblauchzehen mit andünsten.

Die in Stücke geschnittenen Tomaten, die halbierten Aprikosen, die Baharat Gewürzzubereitung und 300 ml Wasser hinzugeben, aufkochen lassen und das Ganze bei geschlossenem Topf und schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Die Möhren und Zucchini in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kichererbsen (mit Flüssigkeit) in den Topf geben und ca. 15 Minuten weiter garen. Den Honig unterrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Baharat Gewürzzubereitung abschmecken.

CousCous zubereiten. Dafür in 400 ml kochendes Wasser 2-3 TL CousCous Gewürzzubereitung geben und über den CousCous gießen, 5 Minuten quellen lassen.

Cashewkerne grob hacken, unter den CousCous heben. Den CousCous auf eine große Servierplatte geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und die Lamm-Tajine hineinfüllen.



6-8 EL Olivenöl

600 g gewürfeltes Lammfleisch

Salz, Pfeffer

1 Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen

6-8 Tomaten

100 g getrocknete Aprikosen

4 TL **AL AMIER Baharat**

Gewürzzubereitung

2 Möhren

1 kleine Zucchini

1 Dose **AL AMIER Kichererbsen**

1-2 EL Honig

Salz, Pfeffer

500 g **AL AMIER CousCous**

2-3 TL **AL AMIER CousCous Gewürzzubereitung**

100 g Cashewkerne, ungesalzen



Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden

Falafel-Spieße mit CousCous

Falafel Mix nach Packungsanleitung quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden und mit der Gewürzzubereitung bestreuen. Das Öl erhitzen. Zwischenzeitlich abwechselnd das Fleisch und die Bällchen auf Holzspießchen stecken und goldbraun frittieren.

Inzwischen den **AL AMIER CousCous mit getrockneten Tomaten** nach Packungsanleitung zubereiten.

Walnuss-Paprika-Paste und Hommous zu den Falafel-Spießen reichen. Dazu den gegarten CousCous servieren.



- 1 Pck. **AL AMIER Falafel Mix**
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- AL AMIER Zhoug Gewürzzubereitung**
- 6 Holzspießchen
- 1 Pck. **AL AMIER CousCous mit getrockneten Tomaten**

Zum Frittieren:

Erdnussöl

Als Beilage:

1 Glas **AL AMIER Walnuss-Paprika-Paste** (Muhammara)

1 Glas **AL AMIER Hommous**



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Süßer CousCous

Rosinen und Aprikosen ca. 1 Stunde in Tee einweichen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, darin Mandeln und Walnüsse goldbraun rösten.

Rosinen und Aprikosen abtropfen lassen, in die Pfanne geben und schwenken, mit Zimt würzen.

Dattel- oder Feigenpaste in 300 ml kochendem Wasser auflösen, über den CousCous gießen, umrühren und die Butterflocken unterrühren.

5-10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Anschließend CousCous kuppelförmig auf einer Platte anrichten und die Mischung darauf verteilen.

½ Tasse Rosinen

6-8 getrocknete Aprikosen

½ Liter schwacher schwarzer Tee

3-4 EL Butterschmalz

½ Tasse Mandeln

½ Tasse gehackte Walnusskerne

gemahlener Zimt

250 g **AL AMIER CousCous**

1 Glas **AL AMIER Dattel- oder Feigenpaste**

einige Butterflocken



Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten