

Hungrig?

Ausgabe 04 —

Das Food-Magazin von Wunschleder HOME



WUNSCHLEDER HOME



Bevor es losgeht:

Mit dieser Ausgabe von *Hungrig* reisen wir Richtung Türkei und Israel und nutzen Rezepte, Gewürze und Zutaten, die uns aus levantinischen Landesküchen bekannt sind.

Passend zur Jahreszeit kommen in allen Gerichten viele Kräuter vor, die den Speisen ihren einzigartigen Geschmack und Frische geben. In den Rezepten finden immer wieder die gleichen Kräuter und Gewürze Verwendung – mit einem Einkauf könnt ihr somit alles ausprobieren und nachkochen.

Genau das würde ich euch sehr empfehlen: Nehmt euch ein paar Stunden Zeit und bereitet alle Sachen aus diesem Heft zusammen zu. Alle Rezepte harmonieren wunderbar miteinander, das Challah ist das perfekte Brot, das zu allen Gerichten passt und die Tahini-Cookies als Nachtisch runden die Reise in die levantinische Küche perfekt ab.

Wenn ihr eure Tafel um weitere Gerichte ergänzen wollt, empfehle ich euch, einen Blick auf unseren Rezepteblog www.wunschleder-home.de/rezepte zu werfen. Dort findet ihr einige Rezepte, die sich mit diesen super ergänzen.

Viel Spaß mit den Rezepten wünscht

Lola

vom Wunschleder HOME Team

Çilbir

Çilbir ist ein Gericht aus der türkischen Küche. Es besteht aus griechischem Joghurt und pochierten Eiern und ist mal wieder der beste Beweis dafür, dass die einfachsten Sachen oft die leckersten sind!

4 Portionen

250g griechischen Joghurt
4 Eier
Salz + Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 TL Pul Biber
(milde Chiliflocken)
30g Butter

Den Joghurt mit Salz, Pfeffer und fein geriebenem Knoblauch würzen.

Wasser in einem Topf mit einem Schuss Essig zum Sieden bringen und die Eier darin 3-4 Minuten pochieren.

Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen und mit den Chiliflocken aromatisieren.

Den Joghurt auf einem flachen Teller verteilen, die pochierten Eier darauf geben und die Chilibutter darüber laufen lassen. Auf den Eiern dürfen ein paar Salzflöcken und Kresse oder Kräuter nicht fehlen.

Am besten mit frisch gebackenem Challah oder Sesamringen genießen.





Grüne Bohnen Salat mit Kräutern

Die Grünen Bohnen werden zusammen mit Kräutern und einer zitronigen Vinaigrette zu einem frischen und leckeren Salat.

Für 2 Portionen

300g Bohnen
ein paar Stängel Dill, Minze
und Petersilie
1 Bio-Zitrone
1 TL Schwarzkümmel
3 EL Olivenöl
1/2 TL Dijonsenf
Salz + Pfeffer

Die Bohnen putzen und gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit Eiswasser vorbereiten. Die Bohnen für 2-4 Minuten (je nach gewünschter Bissfestigkeit) im kochenden Wasser blanchieren und dann direkt in das Eiswasser geben. Dadurch wird der Garprozess gestoppt und die Bohnen behalten ihre Farbe.

Die Kräuter fein hacken. In einer Schüssel den Saft der Zitrone, Olivenöl, Dijonsenf und Salz und Pfeffer verquirlen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht.

Die Bohnen, den Schwarzkümmel und die Kräuter dazugeben und alles gut vermengen. Abschmecken und mit ein paar Zitronenzesten und Schwarzkümmel toppen und servieren.

Challah mit grünem Chiliöl

Challah ist ein geflochtener Hefezopf, der seinen Ursprung in der jüdischen Kultur findet. Er ist süßlich und passt hervorragend zu allen Gerichten aus diesem Heft.

für einen großen Zopf

grünes Chiliöl + Za'atar & Schwarzkümmel zum Dippen

550g Mehl	5 EL Olivenöl	ein paar Blätter Dill, Minze und Petersilie
1 Packung Trockenhefe	1 EL weißen Balsamicoessig	
50g weißen Zucker	1 grüne Chili	
125ml Wasser	1 Kardamomkapsel	2 EL Schwarzkümmel
100ml (pflanzliche) Milch	1/2 TL Salz	1 TL Za'atar
50ml neutrales Öl	je 1/2 TL Koriander-, Fenchel- und Kreuzkümmelsamen	
5g Salz		

Der Teig soll über Nacht im Kühlschrank gehen, daher ist es ideal, einen Tag vor dem Backtag anzufangen.

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Milch und Wasser dazugeben und anfangen zu kneten. Das geht entweder mit einer Küchenmaschine (dauert ca. 5 min) oder von Hand (ca. 10 min). Sobald die Zutaten anfangen, sich zu verbinden, das Öl hinzugeben und weiterkneten. Am Ende soll ein glatter Teig entstehen, der nicht mehr an den Händen klebt. Sollte der Teig noch zu flüssig sein, kann mehr Mehl eingeknetet werden, sollte das Gegenteil der Fall sein, schlückchenweise Wasser hinzugeben.

Den Teig über Nacht in einer leicht geölten Schüssel luftdicht abgedeckt gehen lassen.

Am nächsten Morgen kann der Zopf geflochten werden. Ich habe mich für vier Stränge entschieden und den Teig

dafür in vier gleiche Teile aufgeteilt. Diese werden zu langen Strängen gerollt und geflochten.

Den fertigen Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, abdecken und nochmals 2-4 Stunden gehen lassen, das Challah soll sein Volumen erneut verdoppeln.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen, den Zopf mit einer Glasur aus 2 EL Milch und 1 EL Ahornsirup bestreichen. Je nach Größe 20-30 Minuten backen, bis das Challah eine goldene Farbe hat.

Chiliöl

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Chili darin mit den Gewürzen ein paar Minuten anrösten. Etwas abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten zu einer feinen Paste mixen.

Schwarzkümmel und Za'atar vermengen und in ein Schälchen geben.





Hirsesalat mit gegrillten Auberginen

Die gegrillten Auberginen geben dem Salat viel Tiefe und Geschmack, die Orangen – oder je nach Jahreszeit Pfirsiche – und der Sellerie im Dressing sorgen für sommerliche Frische.

Für 4 Personen

- 300g Hirse
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Orange
- 4 rote Spitzpaprika
- 2 Auberginen
- 3 Kardamomkapseln
- je 1 TL Koriander- und Kreuzkümmelsamen
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Rucola
- etwas frischen Dill + Minze
- 1 EL Dukkah oder Za'atar

Dressing

- 100 ml Orangensaft
- 2 El Essig
- 4 El Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- Salz+Pfeffer
- eine Stange Sellerie
- 1 TL weiße Misopaste

Die Hirse in Gemüsebrühe oder gesalzenem Wasser mit der Zitronenschale und einer angedrückten Knoblauchzehe nach Packungsanweisung kochen. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Hirse geben, nachdem diese fertig gekocht ist. Auskühlen lassen und beiseite stellen.

Die Aubergine in längliche Streifen schneiden, die Paprikas vierteln. Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel zerstoßen und zusammen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zum Gemüse geben, alles vermengen und auf ein Backblech legen. Die Knoblauchzehen für das Dressing im Ganzen ebenfalls mitrösten. Bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis das Gemüse Farbe und Röstaromen bekommt.

Für das Dressing alle Zutaten inklusive der gerösteten Knoblauchzehen mixen und abschmecken.

In einer großen Schüssel die Hirse zusammen mit dem Gemüse, dem Rucola und dem Dressing vermengen. Auf einer Platte servieren und mit frisch gehackten Kräutern, einer filetierten Orange und Dukkah garnieren.

Tahini-Zartbitter-Cookies

Tahin schmeckt nicht nur in salzigen Gerichten wunderbar, sondern lässt sich auch prima für Süßes verwenden. Die Sesampaste verleiht den Keksen einen nussig-intensiven Geschmack.

Für 12 Cookies

80g (pflanzliche) Butter
100g braunen Zucker
1/2 TL gemahlene Vanille
75g cremiges Tahin
150g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
eine Prise Salz
100g dunkle Schokolade
(70%)
Meersalzflocken

Die Butter und den Zucker zusammen schmelzen, bis sich der Zucker anfängt aufzulösen. Dazu das Tahin und die Vanille geben.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und mit den nassen Zutaten vermengen. Die Schokolade grob hacken und in den Teig kneten, sobald dieser abgekühlt ist. Alles für ca. 1 Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Cookie-Teig zu Kugeln formen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit ein paar Meersalzflocken bestreuen.

Ca. 10-12 Minuten backen; die Ränder sollen knusprig sein, die Mitte darf noch leicht flüssig sein. Sobald die Cookies auskühlen, werden sie fest, bleiben aber saftig.





Wunschleder HOME

Wir freuen uns, wenn dich dieses Heft dazu inspiriert, in die Küche einer anderen Kultur einzutauchen und neue Rezepte auszuprobieren. Andere Gewürze kennenlernen, viele Kräuter zu verwenden und eigenen Gerichte irgendwann selbst einen neuen Twist zu verleihen.

Bei Wunschleder HOME findest du alles, was du brauchst, um eine tolle Tafel für Freund*innen und Familie zu decken und deinem Essen die passende Bühne zu geben. Von Ledertischsets über Untersetzer und einer Kochschürze ist für dich alles dabei! Unsere Produkte werden von Hand und mit viel Liebe fürs Detail in unserer Ledermanufaktur bei Passau hergestellt. Schau dich gerne in unserem Shop www.wunschleder-home.de um und begeistere dich und deine Gäste.



@wunschleder.home



@WunschlederHome



Wunschleder HOME Blog

Impressum.
w-werk. GmbH
Gottsdorfer Straße 5
94107 Untergriesbach

kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0)8593 938565-0
www.wunschleder-home.de

Text, Bilder und Rezepte:
Lola Wensky
[@lolaundmarlene](https://www.instagram.com/lolaundmarlene)



Çilbir



Grüne Bohnen Salat



Challah



grünes Chiliöl



Hirsesalat mit Aubergine



Tahinicookies