

HEIMAT IN WITTEN/ANNEN












IKBZ WITTEN

Internationales Kultur-
& Begegnungszentrum e.V.

in Korporation mit



INHALT

VORWORT	HEIMAT IN WITTEN/ANNEN	4
KOCHTEAM & KINDER	KOCHTEAM & KINDER	6
 ARABISCHES REZEPT	ARABISCHE MAKLUBA	8
 DEUTSCHES REZEPT	RINDER-ROULADEN	10
 GEORGISCHE REZEPTE	GEORGISCHER SOMMERSALAT	12
	GEORGISCHES GEMÜSEALLERLEI AJAPSANDALI	13
 ITALIENISCHE REZEPTE	ITALIENISCHE CANNELLONI MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE	14
	ITALIENISCHER TRAUM	15
 LITAUISCHES REZEPT	CEPELINAI	16
 NIEDERLÄNDISCHES REZEPT	HOLLÄNDISCHE TOMATEN-GULASCH-SUPPE	18
 PAKISTANISCHE REZEPTE	PAKISTANISCHER BASMATI REIS	20
	CHICKEN KORMA	21
	MUNG KI DAL (GELBE LINSEN)	22
	SEVIAN (SÜSSPEISE)	23
 RUSSISCHES REZEPT	RUSSISCHE VEGETARISCHE BORSCHTSCHE	24
 SPANISCHES REZEPT	TORTILLA ESPANOLA	26
 TÜRKISCHES REZEPT	LAHMACUN - TÜRKISCHE PIZZA	28

HEIMAT IN WITTEN/ANNEN

Vorwort

Teilnehmer des Projekts „Heimat in Witten/Annen“ waren die Schüler mit und ohne Migrationshintergrund der Witten-Annener Grundschulen (nachfolgend liebevoll Kinder genannt).

*Organisatoren dieses Projekts waren Internationales Kultur- und Begegnungszentrum IKBZ e.V. in Kooperation mit dem Ruhrtal Engel e.V., in Person vertreten durch **Frau Nana Shanava, Frau Lily Logua, Frau Helga Puar und Herr Hans- Peter Skotarzik.***

Im ersten Treffen haben sich die Kinder kennengelernt und Informationen über ihre Herkunftsländer ausgetauscht. Das Koch-Team hat das Projekt vorgestellt und mit den teilnehmenden Kindern über die Zusammenarbeit im Projekt, die gemeinsamen Ziele und über die genaue Vorgehensweise gesprochen. Die Kinder wurden nach ihrer Meinung zum Projekt sowie nach Vorschlägen zum Ablauf der einzelnen Treffen gefragt. Diese aktive Einbeziehung im Projekt und das offenkundige Interesse für ihre Ideen und Vorschläge haben die Kinder motiviert und es erfolgte ein reger und produktiver Ideenaustausch. Zusammen haben wir uns für ein Land, dessen Gerichte wir beim nächsten Treffen kochen würden, entschieden.

Wir haben während der Projektlaufzeit viel und lecker gemeinsam gekocht und Leckereien aus verschiedenen Herrenländern genossen. So zum Beispiel haben wir auf Vorschlag von **Christian**, dessen Mutter aus Russland kommt, den berühmten Borschtsch gekocht. Die Mutter von **Medina** hat uns mit türkischen Gerichten

verwöhnt. **Nojus** war stolz auf sein litauisches Gericht Namens Cepelinai. Unser Projekt fand sogar bei Erwachsenen einen Anklang. **Frau Shahida Hannesen**, eine Lehrerin aus Pakistan die sich in Pakistan für Erziehungs- und Entwicklungsprojekte engagiert, hat für uns pakistanisch gekocht.

Während des Kochens und nach dem Essen haben wir darüber gesprochen, welche Bedeutung das Gericht für das jeweilige Kind hat, welche Gefühle es in ihm hervorruft, was das Kind über sein Herkunftsland erzählen kann; was ihm seine Eltern über das Land erzählt haben und welche Orte in Annen zu

seinen Lieblingsorten gehören.

Die Kinder hatten stets großes Interesse für einander, für die Gerichte und für die Herkunftsländer gezeigt. Die Fotos und Rezepte zeugen ja auch davon, wie viel Spaß die Kinder im Projekt hatten und welche Kochkünste an den Tag gelegt wurden.

Die Gerichte wurden mit Liebe gekocht und mit Spaß und Dankbarkeit gegessen. Die einzelnen Rezepte, die wir gekocht haben, sind in dieser Broschüre vorzufinden und warten auf Sie, liebe Leser, um nachgekocht zu werden.

Zuletzt möchten wir uns liebe Kinder und liebe Eltern bei euch/Ihnen für eure/Ihre Hilfe bedanken und wünschen euch/Ihnen viel Erfolg und alles Gute für die Zukunft.

Unser besondere Dank gilt auch der Praktikantin der Ruhrtal Engel Frau Christina Holländer für die Unterstützung bei der Kinderbetreuung.

Vielen herzlichen Dank auch an die Mitglieder des Annener Bürgergremiums für die Unterstützung.

Nana Shanava
Vorsitzende des IKBZ e.V.

DAS KOCHTEAM



Nana Shanava (IKBZ e.V)
Lily Logua (IKBZ e.V)
Helga Puar (Ruhrtal Engel e.V.)



Hans- Peter Skotarzik (Ruhrtal Engel e.V.)
Shahida Hannesen

Jasmin

DIE KINDER

Sara

Oliver



Medina

Luca

Florian

Sena

Bria

Mubina

Christian

Oliwia

Lena

Marlon

Nojus

ZUTATEN 4 Portionen

- 4 Hähnchenschenkel
- 400 g Reis
- 1 Blumenkohl
- 5 Kartoffeln
- 1 kleine Dose Erbsen

Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika



ARABISCHE MAKLUBA

Zubereitung

Reis in heißem Wasser ½ Stunde einweichen und danach das Wasser abgießen.

Die Hähnchenschenkel in zwei Teile schneiden, waschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

In einem 7 Liter Topf eine Handvoll Reis verteilen, dann einen Teil der gebratenen Hähnchenschenkel über den Reis legen.

Den Blumenkohl und die geschälten Kartoffeln waschen, in Stücke schneiden und anbraten.

Das Ganze im Topf auf die Hähnchenschenkel verteilen. Über diese Schicht die restlichen Hähnchenschenkel auslegen. Anschließend Erbsen und den restlichen Reis auf die Hähnchenschenkel verteilen. Den Topf vorsichtig mit Wasser füllen bis das Wasser ca. 1 cm über dem Reis steht. Das Ganze auf niedriger Stufe garen bis das Wasser eingezogen ist.



ZUTATEN 4-5 Personen

- 4 Tomaten
- 1 Schlangengurke
- 500 g Naturjoghurt

Petersilie, Salz, Pfeffer

ARABISCHER SALAT

Zubereitung

Tomaten und Gurken waschen, klein schneiden und gehackte Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat mischen.

Naturjoghurt in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Salat servieren.

Als Nachtisch zum Gericht passt eine geschnittene Wassermelone.



RINDER-ROULADEN

Zubereitung

Rouladen auf eine Unterlage legen, ausrollen und mit Senf bestreichen. Zwiebel, Gurken und Wurst vierteln und auf 4 Rouladen verteilen und anschließend einrollen. Die Rouladen mit Spießeln befestigen. Öl in eine Pfanne geben und die Rouladen auf allen Seiten anbraten. Dann einen ½ Liter Wasser in die Pfanne gießen und das Ganze auf kleiner Flamme garen lassen. Rouladen rausnehmen, (vielleicht noch

Wasser dazugeben) und Soßenbinder einrühren. Nach Bedarf würzen.

Dazu passt Kartoffel & Blumenkohl

Kartoffeln schälen, waschen und kochen. Blumenkohl waschen, in ein Topf mit etwas Wasser und Salz garen lassen.

Gekochte Kartoffeln und Blumenkohl rausnehmen und servieren.



ZUTATEN 4 Portionen



- 4 Rinderrouladen
- 1 Blumenkohl
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Rindswurst
- 2 Eingelegte Gurken

Soßenbinder (dunkel), Senf, Salz, Pfeffer, Öl, Paprika



Lena Richter





- 2 große Fleisch- oder Strauchtomaten
- 1 Schlangengurke
- 1 mittel große Zwiebel
- 3-4 EL gehackte Petersilie
- 5-6 Blätter Basilikum (grün oder dunkelrot)
- 1 grüne scharfe Paprika (nach Geschmack)
- 1 EL Weinessig

Salz

GEORGISCHER SOMMERSALAT

Zubereitung

Gurken in Scheiben schneiden (wenn die Scheiben zu dick sind, diese halbieren). Gurken in eine Salatschüssel geben, dazu Tomaten schneiden (je nach Größe, bei Fleischtomaten achteln).

Kräuter dazugeben, dann die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Paprika, Salz und Essig dazugeben und das Ganze gut mischen.



Lily Logua



- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 rote Paprika
- 4 Möhren
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4-5 frische Tomaten
- 400 g Würfeltomaten a. d. Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 3-4 EL gehackte frische Petersilie
- 3-4 EL gehackten frischen Koriander
- 1 TL Bockshornklee (wenn vorhanden)
- 1 TL getrockneter, gemahlene Koriander

Olivenöl, Salz, scharfer rotes Paprikapulver



GEORGISCHES GEMÜSE-ALLERLEI AJAPSANDALI

Zubereitung

Zwiebeln in kleine, Auberginen, Zucchini und Paprika in große Würfel und Möhren in Scheiben schneiden.

Zwiebeln in einen Topf geben und in Öl kurz anbraten. Möhren dazugeben und ein paar Minuten andünsten. Anschließend Auberginen, Zucchini und Paprika dazugeben und häufig umrühren. Weiter mit geschlossenem Deckel 10-15 Min. dünsten. Wenn erforderlich Wasser dazugeben.

Tomatenmark in etwas Wasser auflösen und in den Topf geben, gelegentlich umrühren. Wenn die Möhren weich sind, die Tomatenstückchen zufügen. Nach ein paar Mi-

nuten die klein geschnittenen oder gepressten Knoblauchzehen dazugeben. Das Ganze würzen und in 5 Minuten vom Herd nehmen. Die frischen Kräuter dazugeben und ein paar Minuten zugedeckt stehen lassen.

Beim Servieren kann man Kräuter und Zwiebelringe darüber streuen. Dazu passen Fladenbrot oder Bratkartoffeln und georgischer Sommersalat.



ITALIENISCHE CANNELLONI MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE

Zubereitung

Tiefgekühlten Spinat auftauen und aufkochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und anschließend in etwas Öl anbraten. Mit den Tomaten aus der Dose ablöschen, Sahne zugeben und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Die Soße mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Den Frischkäse in den aufgekochten Spinat geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Spinat-Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel (oder in einen Gefrierbeutel mit Loch an der Ecke) füllen und in die Cannelloni spritzen.

Die Cannelloni in eine Auflaufform füllen und mit der Tomaten-Sahnesoße übergießen, dann mit dem Käse bestreuen.

Alles bei 180° (Umluft, vorgeheizt) ca. 15 Minuten backen, dann mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu braun wird (oder den geriebenen Käse später darüber streuen). Nochmal für 15 Minuten weiterbacken.



ZUTATEN

- 20 Cannelloni
- 800 g Spinat, tiefgekühlt
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Sahne
- 400 g Würfeltomaten
a. d. Dose
- 300 g Frischkäse
- 200 g Geriebener Käse
(z.B. Gouda)

Öl, zum Anbraten, Salz und Pfeffer, Muskat, Zucker



ITALIENISCHER TRAUM

Zubereitung

Die gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel legen, darüber die in Würfel geschnittenen Pfirsiche geben und danach darüber die geschlagene Sahne verteilen.

Den gesüßten Joghurt über die Sahne geben, alles mit braunen Zuckern bestreuen und mindestens für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Es ist besser diese Nachspeise einen Tag vorher herzustellen, dann ist sie gut durchgezogen und die Himbeeren sind aufgetaut. Man kann sie auch gleich in Portionsschälchen schichten.

ZUTATEN 4 Portionen

- 500 g Himbeeren (TK)
- 1 Dose Pfirsiche
- 500 g Joghurt
- 250 g Sahne geschlagen
- 3 EI braunen Zucker

Vanillezucker, Zucker für den Joghurt nach Geschmack






1 kg rohe Kartoffeln
4 gekochte und geschälte Kartoffeln
300 g Hackfleisch
2 fein gehackte Zwiebeln
3 TL Saure Sahne
 Salz, Pfeffer, Majoran



Nojus Appelfelder

CEPELINAI

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen, fein reiben und gut durch ein Leinentuch ausdrücken. Die Flüssigkeit aufheben, warten, bis sich die Stärke abgesetzt hat, dann die Flüssigkeit abgießen und die Kartoffelstärke unter die Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln reiben und unter die rohen Kartoffeln mischen. Salzen.

Die Hälfte der Zwiebeln in Schmalz glasig anbraten, zum Hackfleisch geben, gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Jeweils etwa eine halbe Tasse Kartoffelteig in die Hand nehmen, flach klopfen, mit etwa einem Teelöffel Hackfleisch füllen und einen länglichen Kartoffelkloß in der Form eines Zeppeleins formen. Die Klöße in leicht kochen-

dem Salzwasser in etwa 30 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce die restlichen Zwiebeln anbraten, die sauren Sahne zugeben, umrühren und zu den Klößen servieren.



HOLLÄNDISCHE TOMATEN- GULASCH-SUPPE

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das Fleisch in einem großen Topf im heißen Schmalz portionsweise scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Im verbliebenen Bratfett die Zwiebeln goldgelb dünsten, Rosenpaprika ein-

streuen, kurz mit dünsten (aber auf keinen Fall anbrennen lassen). Das Tomatenmark unterrühren, ebenfalls kurz mit andünsten. Das Fleisch wieder hinzufügen, Fleischbrühe angießen und alles aufkochen lassen. Die Tomaten mit dem Tomatensaft dazugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen und die Masse mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren den Käse einrühren und schmelzen lassen, dann erst mit Paprika, Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen füllen und mit etwas fein gehackter Petersilie betreuen. Dazu passt weiches Weizenbrot.



ZUTATEN

- 1 kg** Gulasch, vom Rind
- 3 EL** Butterschmalz
- 500 g** Zwiebeln
- 2 TI** Paprikapulver (Rosenpaprika)
- 4 EL** Tomatenmark
- 1 1/2 l** Fleischbrühe
- 1 Dose** Tomate(n), geschält und gestückelt (800 g)
- 200 g** Geriebene Käse (Gouda) alt oder mittelalt

Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß), etwas frische Petersilie



Luca Kathstede

PAKISTANISCHER BASMATI REIS

Zubereitung

Den Reis gründlich waschen, bis das Wasser halbwegs klar bleibt und eine halbe Stunde im kalten Wasser einweichen.

Die Zwiebel klein schneiden, in den Topf geben und hellbraun anschmoren. Geriebenen Knoblauch und Ingwer dazugeben.

Nach einer Minute die Gewürze dazu tun, kurz anbraten, das Wasser zufügen und verrühren.

Wenn das Wasser anfängt zu kochen, Reis dazugeben. Kochen lassen bis nicht mehr viel Wasser übrig ist.

Dann Topf zudecken und alles bei leichter Hitze einige Zeit köcheln. Am besten ein Tuch um den Deckel binden.



ZUTATEN



- 2 EL Öl
- 4 Tasse Reis
- 7 Tassen Wasser
- 1 große Zwiebel
- 2 TL Koriander gemahlen
- 2 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1/2 TL Ingwer gemahlen
- jeweils 1 grüner und schwarze Kardamom
- 1 Lorbeerblatt
- 3 ganze Pfefferkörner
- 2 Sternanis
- 4 Nelken (ganz)
- 1 Zimtstange
- 2 Zehen Knoblauch

Salz



CHICKEN KORMA

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit dem Fett goldgelb rösten.

Geröstete Zwiebeln an der Bratpfannenwand ausdrücken, aus der Pfanne nehmen und separat aufbewahren (Achtung: Fett in der Pfanne lassen!).

Hähnchen Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in dem Zwiebel-fett mit dem Ingwer scharf anbraten.

Die restlichen Gewürze, Salz und Knoblauch mischen, zum Bratgut in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten mit braten. Joghurt dazugeben und einrühren.

Weitere 10 Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen.

Zum Servieren frischen Koriander und wenn man möchte frisches Chili über das Gericht streuen.



ZUTATEN



- 250 g Hähnchen Brustfilet
- 125 g Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz/Ghee
- 1/3 Knolle sehr fein geschnittenen frischen Ingwer
- je 1/2 TL Garam Masala, Kumin (Kreuzkümmel), Kurkuma (Gelbwurz)
- 1 EL Scharfes Chilipulver
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 5 EL Naturjoghurt
- 2 EL fein gehackte, frisches Koriander

Eine Stange Zimt (nicht nötig, verbessert aber das Aroma), Salz





- 2 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 200 g Gelbe Linsen
- 2 TL Koriander gemahlen
- 2 TL Kurkuma/Gelbwurz
- 2 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 Dose Würfeltomaten
- 3 EL Petersilie

Salz



MUNG KI DAL (GELBE LINSEN)

Zubereitung

Die Zwiebel klein hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Tomaten dazugeben.

Ingwer, Chili und Knoblauch fein hacken und in den Topf hineintun. Gut umrühren. 1 Liter Wasser mit gelben Linsen dazu geben. Aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze ungefähr 25 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Wenn die Linsen weich gekocht sind weitere 10 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken und Petersilie drüberstreuen.

Zum Servieren frischen Koriander und wenn man will frisches Chili über das Gericht streuen.



SEVIAN (SÜSSSPEISE)

Sevian ist ein Gericht aus feinen und dünnen Nudeln, die süß zubereitet werden. Das Gericht wird sehr oft in Pakistan gegessen. Meistens bei festlichen Anlässen, wie z. B bei Hochzeiten und Eid (ein religiöses Fest).

Sevian ist in indischen oder pakistanischen Geschäften erhältlich.



- 175 g Sevian
- 1/2 L Milch
- 6 EL Öl
- 4 grüne Kardamom Kapsel geöffnet
- 4 EL Zucker

Pistazien, Mandel und Rosinen zum servieren

Zubereitung

Öl im Topf erhitzen, Kardamom Samen und Sevian dazugeben und ein paar Minuten dünsten, die ganze Zeit rühren. Dann Milch dazu geben und kochen bis die Sevian gar sind.

Zum Servieren Pistazien, Mandeln und Rosinen in längliche stücken schneiden und auf das fertige Gericht streuen.

ZUTATEN



- 2 Rote Beete
- 1/2 Weißkohl
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Dosen Würfeltomaten
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL grüner Koriander
- 3 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer,
Saure Sahne oder Schmand

RUSSISCHE VEGETARISCHE BORSCHTSCH

Zubereitung

Rote Bete, Möhren, Rote Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden, den Weißkohl in Streifen schneiden.

Knoblauch hacken. Zwiebelwürfel in erhitztem Fett glasig anbraten. Gemüse zufügen und weitere ca. 10-15 Minuten mit dünsten. Lorbeerblätter und Tomatenmark unter mischen, Gemüsebrühe zugießen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Würfeltomaten und Knoblauch dazu geben und weitere 10 Minuten kochen lassen.

Den Borschtsch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit den Kräutern bestreuen. Mit saurer Sahne servieren. Dazu Schwarzbrot reichen, es schmeckt aber auch mit Weißbrot.



TORTILLA ESPANOLA

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und schneiden. Die Zwiebeln würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben und anbraten. Kurz bevor die Kartoffelstücke goldbraun sind die Zwiebeln dazu geben. Mit einer Prise Salz nach Geschmack würzen. Immer wieder mit einem Holzlöffel durchrühren.

Währenddessen die Eier mit einer Gabel in einem tiefen Teller oder einer Schüssel verquirlen und mit etwas Salz und Paprikapulver würzen. Die angebratenen Kartoffeln und Zwiebeln zu der Eiermasse geben und alles gut vermischen. Das zusätzliche Öl in einer sauberen Pfanne erhitzen. Eimischung hinzufügen, gleichmäßig verteilen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20-Min. stocken lassen. Immer wieder an der Pfanne rütteln und aufpassen,

dass nichts ansetzt.

Wenn die Tortilla an den Seiten genügend fest ist, auf einen Teller stürzen und wenden, dann vorsichtig die andere Seite in die Pfanne gleiten lassen und kurz anbraten.



ZUTATEN



- 2 EL Olivenöl
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Eier
- 1 Prise süßes Paprikapulver

Salz, 1 EL Olivenöl





FÜR DEN TEIG

- 600 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz
- 1 St. frische Hefe
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Pfeffer

FÜR DEN BELAG

- 500 g Rindergehacktes
- 250 g passierte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Petersilie
- 1 TL Salz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Chili Pulver
- 2 EL Olivenöl

LAHMACUN - TÜRKISCHE PIZZA

geben. Jetzt die Hefe klein bröseln und ebenfalls in die Kuhle rieseln lassen.

Das Wasser handwarm erwärmen. Wassermenge ist geschätzt!!! Deswegen das Wasser nach und nach hinzufügen. Während das Wasser hinzugegeben wird, den Teig mit der anderen Hand gut kneten. Der Teig muss zum Schluss noch schön weich und etwas klebrig sein. Er muss wesentlich klebriger als normaler Pizzateig sein, aber dennoch nicht nass. Ist eine gute Konsistenz erreicht, kein weiteres Wasser mehr dazu geben und weitere 5 bis 10 Minuten kneten.

Der Teig ist fertig, wenn etwas Teig beim leichten Andrücken an den Händen haften bleibt. Jetzt muss der Teig ca. 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort ruhen. In der Zeit kann bereits der

Belag gemacht werden. Für den Belag die Zwiebeln und die Petersilie ganz fein schneiden und zum Fleisch geben. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren und zum Schluss einmal gut durchmischen und ggf. nachwürzen. Der Belag kann jetzt auch eine Weile im Kühlschrank durchziehen.

Der Teig sollte sich in der Zwischenzeit verdoppelt haben und gut aufgegangen sein. Nun die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und aus dem Teig kleine Kugeln formen (etwas kleiner als Tennisbälle). Diese Kugeln auf dem Tisch nebeneinander mit etwas Abstand legen und mit einem Küchentuch abdecken – sonst wird der Teig hart und unbrauchbar. Den Ofen auf 200°C vorheizen (am besten Umluft). In eine Ecke des Arbeitsplatzes macht man

einen kleinen Mehlberg. Jetzt nimmt man eine Teigkugel und drückt sie von beiden Seiten leicht in das Mehl. Schließlich wird die Kugel auf der Arbeitsfläche platt gedrückt und mit einem Nudelholz zu einer runden Pizza ausgerollt. Beim Ausrollen ggf. mit etwas Mehl nachbestäuben. Aber nicht zu viel, sonst wird der Teig zu trocken.

Die Pizza, die ca. 3 bis 4 mm dick sein sollte, nun auf ein Backblech mit Backpapier geben. Pro Pizza nimmt man ca. einen Esslöffel Belag und verteilt diesen gut bis zum Rand. Dabei muss nicht der ganze Boden mit Fleisch ausgelegt sein. Die Lahmacuns können dann gleich in den Backofen wandern und bleiben dort ca. 10 Minuten bis das Fleisch durch ist. In der Zeit kann schon die nächste Fuhre gemacht werden.



Medina Mercan

Dieses Projekt wird im Rahmen des Projektes „Soziale Stadt Annen“ aus dem Verfügungsfonds des Annener Bürgergremiums finanziert.

Die Förderung erfolgt aus Mitteln der Städtebauförderung mit finanzieller Unterstützung der Stadt Witten, des Landes NRW, des Bundes und der Europäischen Union.

Textkorrektur:

Anne Baltzer und Tamar Berulava
(Deutsch-georgischer Kulturverein Kolchis e.V.)

IMPRESSUM

Internationales Kultur- und Begegnungszentrum IKBZ e.V.

c/o Nana Shanava

Oberstrasse 4 | 58452 Witten

Mobil: 0179 9440013

E-Mail: info@ikbz-witten.de | www.ikbz-witten.de

Annen

gestalten



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Verkehr, Bau
und Stadtentwicklung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Ministerium für Bauen, Wohnen,
Stadtentwicklung und Verkehr
des Landes Nordrhein-Westfalen



Stadt Witten

