

Layali Jafaar

Layali

*Orientalische Rezepte
aus dem
Kreuzberger Himmel*

Ein persisches Sprichwort besagt: »Berg und Berg kommen nicht zusammen, aber Mensch und Mensch.«

Layali Jafaar und ihre Kolleg*innen aus dem Berliner Restaurant "Kreuzberger Himmel", welches von Geflüchteten betrieben wird, nehmen sich dieses Sprichwort zu Herzen: Sie wollen Menschen zusammenbringen.

Die wohl besten Gerichte aus Layalis Küche haben in dieses außergewöhnlich persönliche und orientalische Kochbuch gefunden, das die Integrationsprojekte der Be an Angel e.V. unterstützt. Die Rezepte und Texte erzählen Geschichten – von "fremden" Kulturen, von Familie, orientalischer Gastfreundschaft und Begegnungen zwischen Gästen und Gastgebern. Dort, wo man zusammen isst, Rezepte und Geschichten austauscht, entsteht ein Gefühl von zu Hause: Es ist da, wo Menschen zusammenfinden, wo das Fremde zum Vertrauten wird.

Die Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts sind authentisch und dabei einfach nachzukochen, viele Rezepte sind vegetarisch und vegan. Besondere Zutaten und Gewürze werden erklärt und sind unkompliziert erhältlich. Atmosphärische Bilder und Texte bieten persönliche Einblicke in die orientalische Kultur und in Layalis Küche. Layalis Rezepte verführen mit exotischen Aromen zum Probieren – und laden ein zum Bleiben!



Layali Jafaar
Layali

208 Seiten
34,00 € (DE) | 35,00 € (AT)
ISBN 978-3-96584-250-2

Erscheint am 11. Oktober 2022



Stephan Strauß — stephan.strauss@edel.com
Edel Verlagsgruppe GmbH — Kaiserstraße 14b — 80801 München — ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

DIE AUTORIN

Layali Jafaar



Foto: Oliver Brachat

Layali stammt aus dem Irak, ist verheiratet und hat einen Sohn. Sie kam als Geflüchtete nach Deutschland und fand hier ein neues Zuhause. In der Küche des Restaurants Kreuzberger Himmels hält sie ihre Heimat lebendig und teilt mit ihren Rezepten auch ihre Kultur. Kochen ist ihr Leben – für Layali ist jeder Besucher des Kreuzberger Himmels zu Gast an ihrem eigenen Esstisch.

Anfang 2018 eröffnet, hat sich das Restaurant, das von Geflüchteten u.a. aus Syrien, Afghanistan, dem Iran und Irak betrieben wird, über die deutschen Grenzen hinaus einen Namen gemacht.

DER VERLAG

ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Edel Verlagsgruppe in Hamburg.

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt,
Geschäftsleitung Edel Verlagsgruppe



BLICK INS BUCH



DIES IST EINES MEINER LIEBSTEN REZEPTE: MIT ORANGEN, ZITRONEN, HONIG UND GRANATAPFEL-SIRUP SCHMECKT DAS HÄHNCHEN EINFACH HIMMLISCH. IN MEINEM RESTAURANT VERWENDE ICH ENTBEINTES HÄHNCHEN, ABER MIT KNOCHEN WIRD DIE SAUCE NOCH VIEL BESSER!

FARUG

Hähnchen mit Zitronen und Orangen

FÜR 4 PERSONEN

1 ganzes Hähnchen (ca. 1,6 kg)
2 Bio-Orangen
2 Bio-Zitronen
1-2 Chilischoten, je nach Geschmack
100 ml Olivenöl
3 Lorbeerblätter
5 Kardamomkapseln, angebrochen
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Korianderpulver
1 TL Chilipulver
1 TL Currypulver
1 TL Ingwerpulver
120 ml Orangensaft
120 ml Granatapfelsirup
120 ml heller, milder Essig (Traube oder Apfel)
3-4 EL Honig
½ Bund Koriander

Butter oder große Auflaufform

1. Das Hähnchen innen und außen waschen, trocken tupfen und anschließend in 6 bis 8 Teile zwingen. Die Orangen und die Zitronen heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und sehr klein schneiden. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Olivenöl, Lorbeerblätter und Kardamomkapseln in einer großen Pfanne langsam erhitzen. Die Hähnchenteile darin portionsweise mit der Haut nach unten goldbraun anbraten. Anschließend wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten. Die Hähnchenteile auf einem Teller zur Seite stellen.

3. Nun die Orangen- und die Zitronenscheiben in das Bratöl hineingeben und auf einer Seite goldbraun anbraten. Anschließend die gehackten Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Chilipulver, Currypulver, Ingwerpulver, Orangensaft, Granatapfelsirup, Essig und Honig dazugeben. Diese Sauce bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis sich die Aromen verbinden.

4. Die Hähnchenteile in eine Auflaufform geben, die Orangen- und Zitronenscheiben darauf verteilen und die Sauce darübergeben. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten braten.

5. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das fertige Hähnchen mit dem Koriander bestreuen. Als Beilage Reis, Bulgur oder Fladenbrot (siehe Seite 28) servieren.

TIPP

Ich lasse das fertige Gericht ein bis zwei Tage im Kühlschrank stehen und wärme es dann auf. Dann wird der Geschmack noch besser!

Gerichte mit Geflügel und Fisch 149



GERICHTE MIT HACKBÄLLCHEN – KÖPFE WERDEN SIE GENANNT – SIND IN MEINER HEIMAT SEHR BELIEBT. DIESES REZEPT IST NICHTIG FESTLICH, DIE FRÜCHTIGE SÜSSE UND ZUGLEICH SAURE VON KIRSCHEN UND GRANATAPFELSaft MACHEN ES ZU EINEM GANZ BESONDEREN GENUSS.

HAMED HILLOW

Hackbällchen in Kirsch-Granatapfel-Sauce

FÜR 4 PERSONEN

Für die Hackbällchen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Lammhackfleisch
Salz nach Geschmack
¼ TL Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Currypulver
3 EL Öl

Für die Sauce

1 Zwiebel
1 Chilischote
400 ml Kirschsauce
200 ml Granatapfelsirup
2 EL Öl
Salz nach Geschmack
¼ TL Pfeffer aus der Mühle
¼ TL Zucker
1 TL Hasenballe

Außerdem

etwas gehackte Petersilie
einige Kirschen (je nach Saison:
frische Süß- oder Sauerkirschen
oder eingelegte Sauerkirschen)

1. Für die Hackbällchen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Hackfleisch, die Zwiebel und den Knoblauch in einer Schüssel mit den Händen gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und alles nochmals gut verkneten. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen.

3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Fleischbällchen bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen.

4. Für die Sauce die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Den Kirschsauce und den Granatapfelsirup mischen.

5. In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den Chili anbraten, bis die Zwiebelwürfel goldbraun sind. Dann mit der Saftmischung ablöschen und 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

6. Die Hackbällchen in die Sauce legen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze 15 Minuten gar ziehen lassen.

7. Zum Binden der Sauce die Maisstärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Unter Rühren in die Sauce gießen und einmal aufkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Ich dekoriere die Hackbällchen mit einigen frischen Kirschen oder eingelezten Sauerkirschen und serviere sie mit Reis.

Große Gerichte mit Lamm 125

BLICK INS BUCH



DIESES REZEPT AUS DEM IRAK HAT EINE LANGE TRADITION. DURCH DAS ANRÖSTEN DES REISEMELS BEKOMMT DAS HALAWAT TIMMAN EINE SCHÖNE GOLDENE FARBE UND AUSSERDEM EIN KÖSTLICHES AROMA. ICH MAG KARDAMOM SEHR GERN, SIE KÖNNEN ABER NACH GESCHMACK NACH DEM AUFLÖSEN DES ZUCKERS AUCH ETWAS SAFRAN ODER ROSENWASSER DAZUGEBEN.

HALAWAT TIMMAN

Halwa aus geröstetem Reismehl

FÜR 6 PORTIONEN

Für die Creme

2 EL Butter + etwas für die
Förmchen
100 g Reismehl
1 TL Kardamompulver
350 g Zucker

Außerdem

gehackte Nüsse nach Geschmack
getrocknete Rosenblütenblätter
nach Geschmack

6 kleine Dessertschälchen oder
Silikonförmchen mit ca. 6 x 4 cm
200 ml Füllungsvermögen
Backpapier

1. Falls Sie Förmchen verwenden wollen, diese dünn mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Alternativ können Sie Halawat Timman direkt in Dessertschälchen servieren, dann müssen Sie keine weiteren Vorbereitungen treffen.

2. In einem Topf bei mittlerer Hitze die 2 EL Butter schmelzen lassen. Das Reismehl gründlich mit dem Kardamompulver mischen und dann zur Butter geben. Die Mischung unter ständigem Rühren einige Minuten goldgelb anschwitzen. Anschließend unter ständigem Rühren nach und nach etwa 700 ml Wasser hinzufügen und weiter kräftig rühren, bis eine glatte, dickflüssige Masse ohne Klumpchen entsteht.

3. Den Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen und weiterrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dann die Hitze herunterschalten und weiterrühren, bis die Mischung zu einer dickemigen Masse eingekocht ist.

4. Das Halawat Timman auf die Dessertschälchen oder Förmchen verteilen und glatt streichen. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Das Halawat Timman direkt in Dessertschälchen servieren bzw. zum Servieren die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Messer die Ränder lösen, die Portionen auf kleine Teller stützen und das Papier abziehen. Mit gehackten Nüssen und getrockneten Rosenblütenblättern bestreuen.

Süße Köstlichkeiten 179



HALWA AUS SESAMHÜSEN IST SICHER DIE BEKANNTESTE SÜßIGKEIT, UND IN MEINER HEIMAT SEHR BELIEBT – ZU ARABISCHEN KAFFEE, ZU SCHWARZEM TEE ODER AUCH EINFACH SO ZWISCHENDURCH. KEIN WUNDER, DASS ES UNZÄHLEGE VARIANTEN DAVON GIBT. SICHER BEKOMMEN AUCH SIE BALD LUST, SICH EIGENE KREATIONEN AUZUDENKEN.

RAMLI

Tahin-Pistazien-Halwa

FÜR 6-8 STÜCKE

70-100 g Pistazienkerne
100 g instant-Vollkornmehl
100 g Puderzucker
200 g Tahin (Sesampaste)

1 quadratische Form
30 x 15 x 15 cm oder 6 Silikon-
förmchen mit ca. 6 x 4 cm
Frischhaltefolie

1. Eine quadratische Form bzw. die Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen. Die Pistazien grob hacken.

2. Das Vollkornmehl und den Puderzucker in einer Schüssel gründlich mischen, anschließend die Tahin unter ständigem Rühren dazugeben. Weiter kräftig rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Die Hälfte des Tahin auf dem Boden der Form verteilen. Dann die Hälfte der Pistazien hineingeben und vorsichtig glattschreiben. Anschließend die übrigen Pistazien darauf verteilen. Mit der anderen Hälfte des Tahin abschließen und diesen glatt streichen. Das Halwa 2 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann noch mindestens 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Zum Servieren die Form aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine Platte stützen. Die Folie abziehen. Das Halwa mit einem gezähnten Messer (siehe Tipp Seite 183) in 6 bis 8 Portionstücke schneiden.

TIPP

Ich variere dieses Rezept gern auch mit anderen Nüssen und Kernen, zum Beispiel Mandeln oder Walnüssen. Und für eine schokoladige Variante mische ich ganz einfach noch 2 EL Kakapulver mit dem Vollkornmehl und dem Puderzucker.

Süße Köstlichkeiten 189