



Spezialitäten
aus der Türkei

Linsensuppe

Zutaten

150g rote Linsen
1 Kartoffel
1 Karotte
1 rote Paprika
5 Kirschtomaten
1 Chili
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
70g Butter
1l Gemüsebrühe
Zitronensaft
5 TL rosenscharfes Paprikapulver
20g Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffel, Karotte, Zwiebel und Knoblauch schälen. Kartoffel in Würfel schneiden, Karotte, Paprika und Zwiebel in mundgerechte Stücke oder in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren, Knoblauch und Chili fein hacken oder in dünne Ringe schneiden.
2. Einen Teil der Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis hoher Temperatur schmelzen. Zwiebeln dazugeben und glasig anschwitzen. Knoblauch, Chili, Tomaten, Paprika, Karotte, Kartoffel, etwas Paprikapulver und Linsen hinzugeben. Ca. 3–5 Min. kochen.
3. Gemüsebrühe hinzufügen und für ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.
4. Die restliche Butter in einem kleinen Topf erhitzen und bei mittlerer bis niedriger Temperatur schmelzen und das restliche Paprikapulver hinzufügen. Verrühren und beiseitestellen.
5. Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren. Salz, Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack hinzufügen, sowie nach Belieben eine Prise Zucker. Mit frischer Petersilie und einigen Tropfen der Butter-Paprika-Mischung servieren. Guten Appetit!

Manti

türkische Tortellini mit Joghurtsauce und Paprikabutter

Zutaten

- Manti-Teig:
ca. 150 ml Wasser
400 g Mehl
1 Ei
1/2 EL Salz
+ extra Mehl zum ausrollen
- Füllung:
300g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 große Knoblauchzehe
Eine Handvoll glatte Petersilie
1 TL Paprikapulver
1 EL Olivenöl
- Joghurtsauce:
500g Türkischer oder Griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe
eine ordentliche Prise Salz
- rote Sauce:
200g Butter
2 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikaflocken



Zubereitung

1. Mehl, Wasser Ei und Salz in deiner Küchenmaschine oder von Hand zu einem recht festen Nudelteig kneten. Abgedeckt mit einem sauberen Küchentuch für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.
2. Hackfleisch und Olivenöl in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zwiebel fein raspeln. Die Petersilie ganz ganz fein hacken. Alles Zusammen mit den Gewürzen in die Schüssel geben und gut vermengen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Teig mit einem Pizzaschneider oder Messer in 3cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1/4 TL der Hackfleisch-Füllung geben, in bündelform verschließen.
4. Einen sehr hohen Topf nehmen und zu 70% mit Wasser befüllen. Das Wasser aufkochen lassen. Dann 1 EL Salz hineingeben. Wenn das Wasser richtig kocht, die Manti hineingeben und für maximal 5 Minuten kochen lassen. Immer wieder umrühren. Die Manti sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Einfach nach 5 Minuten den Geschmack testen. Diese dann ganz vorsichtig mit einem Schaumlöffel rausfischen und in eine große Schüssel legen.
5. In der Zwischenzeit 500g Joghurt in eine Schüssel geben, Knobi fein hineinreiben und das Salz dazugeben, alles gut vermischen. In eine kleine Pfanne die Butter geben und schmelzen. Dann Paprikapulver, Paprikaflocken und Salz in die Butter rühren bis es schön schaumig ist. Den Herd sofort ausstellen.
6. Die Manti portionieren und mit der Joghurtsauce und der roten Sauce servieren.

Revani

Saftiger Grießkuchen

Zutaten

- 4 Eier, Größe M
- 130 g Zucker
- 350g Hartweizengrieß
- 100ml Joghurt
- 100g Mehl
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Pk Backpulver
- 1 EL Öl, für die Auflaufform
- 1 EL Kokosraspel zum Bestreuen
- 1 EL Pistazien, gemahlen zum Bestreuen
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Sirup

- 300ml Wasser
- 300mg Zucker
- 1 Schuss Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Sirup Zucker mit Wasser und dem Zitronensaft in einen Topf geben, mischen und unter ständigen Rühren so lange aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Dann den Sirup bis zur weiteren Verwendung abkühlen lassen.
2. Nun die Eier zusammen mit den Puderzucker und einer Prise Salz zu einer schaumigen Masse verrühren. Anschließend Joghurt und Grieß unter die Eiermasse heben, dem Teig noch das Mehl, Vanillezucker und Backpulver unterrühren.
3. Eine große Auflaufform mit Öl befeuchten, den Teig einfüllen und im Ofen bei 180°C für 40 Minuten backen, bis der Kuchen eine schöne leicht braune Färbung angenommen hat (Stäbchen-Probe machen).
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und direkt in der Auflaufform in kleine Quadrate scheiden. Zuletzt den vorbereiteten Zuckersirup über den türkischen Grießkuchen geben und verteilen.
5. Vor dem Servieren den Revani Kuchen noch mit Kokosflocken betreuen.

Das Projekt wird durchgeführt von:



Caritasverband für das
Dekanat Borken e.V.



Rotes Kreuz
im Kreis Borken

KOMM-AN NRW - Förderprojekt zur Integration und Teilhabe von Flüchtlingen und Neuzugewanderten in den Kommunen

Als ein Teil der Integrationsagentur unterstützt das Programm KOMM- AN NRW die ehrenamtliche Arbeit im Kreis Borken. Gemeinsam mit ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern wird dazu beigetragen, die Integration von Geflüchteten und Neuzugewanderten zu erleichtern.

Sinn und Zweck des Programmes ist es, die ehrenamtlich Tätigen in der Umsetzung von selbstgewählten integrativen Projekten zu unterstützen. Aktuell arbeiten ehrenamtliche Helferinnen daran ein Kochbuch zu entwerfen, dass die verschiedenen Nationalitäten im Kreis Borken widerspiegeln. Dafür werden Rezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeisen eines jeweiligen Landes mit Hilfe von Geflüchteten und Neuzugewanderten gesammelt. Ziel ist es ein Kochbuch zu erstellen, dass dazu anregt ein Gericht aus einem anderen Land nachzukochen und somit auch mehr in den Kontakt zu fremden Kulturen zu kommen.

Im Rahmen des Projektes KOMM-AN NRW:



Das Projekt wird gefördert durch:



Ministerium für Kinder, Jugend, Familie,
Gleichstellung, Flucht und Integration
des Landes Nordrhein-Westfalen

