

Brik

Für 20-25 Personen

- 20 - 25 St. Brik-Teigblatt (je Person 1 St.)
- 2 Dosen Thunfisch
- 1 gr. Bund Petersilie
- 1 St. Zwiebel
- 20 – 25 Eier (1 Ei je Brik)
- Öl
- Pfeffer und Salz



1. Petersilie säubern, waschen, sehr fein schneiden
2. Zwiebel: Fein schneiden
3. Auf kl. Flamme mit etwas Öl und Wasser kochen lassen bis das Wasser verdampft ist
4. Abkühlen lassen
5. Ein Brik-Teigblatt wird auf einen Teller gelegt und in der Mitte des Blattes mit der Füllung und einem rohen Ei belegt.
6. Öl in einer Pfanne heiß machen. Das gefüllte Brik-Teigblatt in der Mitte falten, vorsichtig in die Pfanne legen und in dem heißen Fett knusprig braun (Möglichst NICHT anbrennen lassen!!) frittieren.

Guten Appetit!!

Salata Tounsía

(tunesischer Salat)



- 500 g Tomaten
- 300 g Paprika
- 1 St. Zwiebel
- 1 St. Gurke
- 100 g Thunfisch
- 50 g scharfer Paprika
- 50 g Oliven
- 2 Eier
- 3 EL Öl (Olivenöl)
- 1 EL trockene Minze
- 1 EL Zitrone
- Salz, Pfeffer

1. Tomaten/Paprika: Waschen, entkernen und dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden
2. Zwiebel/Gurke: Schälen, und kleinschneiden (Gurke wie Tomaten schneiden)
3. Alle Zutaten mischen, salzen, pfeffern und die Minze dazugeben
4. Eier hartkochen und in je 4 Viertel längs schneiden
5. Dekoration: Ei, Oliven, Thunfisch

Guten Appetit!!

COUSCOUS

(Kuskus)

Für ca. 10 Personen



- 750 g. Couscous (Grieß mit Wasser wird vorbereitet, getrocknet)
 - 1 kg Kalbfleisch (Kalb/ Rind/Lamm/Hähnchen - wie man möchte)
 - 1 St. Kartoffel
 - 250 g Möhren
 - 1 St. Kürbis
 - 3 St. Paprika
 - 1 St. Zwiebel
 - 150 g Kichererbsen
 - 1 kl. Tasse Olivenöl
 - 2 EL Tomatenmark
 - 1 EL Harissa (wenn man scharf essen möchte, sonst kann man es auch weg lassen)
 - ½ EL Paprika
 - Koriander/Carvi/Pfeffer/Salz
-
1. Fleisch waschen, abtrocknen und etwas größer als für Gulasch schneiden
 2. Zwiebel fein schneiden
 3. Öl im Topf heiß machen, danach Fleisch hinzufügen, umrühren, danach Zwiebel dazugeben
 4. Tomatenmark/Harissa mit einem Glass Wasser vermischen, Gewürze zufügen und das Ganze ca. 15 min. kochen lassen.
 5. Gemüse waschen, schneiden (Möhren halbieren, Kürbis schälen in gr. Streifen schneiden, Kartoffel schälen)
 6. Gemüse zu dem Fleisch hinzugeben, mit Wasser bedecken und kochen lassen.
 7. Couscous wird mit dem Dampf gegart.
 8. Danach Couscous mit etwas Sauce vermischen in ein gr. Gefäß/Schüssel geben und das Fleisch /Gemüse darüber dekorieren.

Guten Appetit!!

Salat Ommok Houría

- 500 g Möhren
- 50 g Oliven
- 4 St Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Zitron
- ½ EL Harissa
- 1/2 EL Carvi (Wiesenkümmel)



1. Karotten waschen, kochen, mit der Gabel zerdrücken
2. Mit den restlichen Zutaten mischen.

Guten Appetit!!

Crème Biscuit

- 1 l Milch
- 200 g Zucker
- 150 g Biskuit
- 50 g Haselnuss, gemahlen
- 4 EL Puddingpulver
- 4 St. Eier
- 4 EL Rosenwasser



1. Pudding wie normal kochen
2. Biskuits in Viertel teilen
3. In jedes Glass $\frac{1}{4}$ Biskuit legen und Pudding darüber gießen
4. mit Haselnuss-Flocken dekorieren
5. Abkühlen lassen

Guten Appetit!!