

# 4 – Gänge Menu

## Hauptspeise

### “Makluba“ (Umgekipptes)

#### Zutaten

3 kg Auberginen	leicht salzen und in Scheiben anbraten
1 kg Grüne Paprika	in Streifen anbraten
3 kg Kartoffeln	schälen und in Scheiben anbraten
2 Kg Basmati Reis	mit Wasser aufsetzen und dünsten
500g Tomatensauce (aus der Tube)	zugeben
1 kg Zwiebeln	schneiden und anbraten
2 Kg Hähnchen	½ h kochen und dann Teile anbraten
Gewürze zugeben	schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Karry

#### Zubereitung

In einem großen Topf alle Zutaten in folgender Reihenfolge aufschichten:  
Hähnchenteile /Kartoffeln/Paprika/Zwiebeln,  
Auberginen/Reis  
Alles zusammen ca. 1 Std. bei mittlerer Temperatur ziehen lassen

Nach Ende der Garzeit auf ein Blechtablett umkippen.

### “Küeffte“

#### Zutaten

2 kg Hackfleisch (Rind)	
1 kg Zwiebeln	hacken
1 Bund Petersilie	hacken
2 kg Küeffte - Bulgur	
2 kg Hartweizengrieß	

#### Zubereitung

Bulgur und Grieß in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten (10 Min. lang), dann 1 Std. ruhen lassen  
Den Teig zu Klößen formen und mit Hackfleisch füllen

## Beilagen

### “Kas“ (Salat)

#### Zutaten

1 gr. Kopf	Arabischer Eisbergsalat
2 kg Tomaten	fein hacken
2 kg Gurken	fein hacken
1 Bund Schnittlauch	ganz fein hacken
1 Bund Petersilie	hacken
Salz	
5 Zitronen	Saft auspressen

## Nachtisch

### “Zenutset“ (Bizeps)

#### Zutaten

#### Fertige - Teigblätter

5 Ei	Speisestärke
5 Ei	Zucker
2 P.	Vanillezucker
1 l	Milch

#### Zubereitung

Zutaten in der Milch zu einem Pudding verrühren.  
Teigblätter leicht aufbacken und den Pudding einrollen.  
Danach goldbraun backen