

## Zu Tisch | Südalbanien

---

### Turshi

Turshi ist eine Konservierungsmethode, bei der fermentiertes Gemüse für den Winter in Salzlake oder mit Essig oder Öl haltbar gemacht wird. Viele Familien -vor allem in den Bergen – füllen die Kellerregale im Spätsommer mit vielen Gläsern. Konservieren lässt sich praktisch alles Gemüse, besonders beliebt sind Auberginen, Paprika oder Tomaten.

### Turshi me patëllxhanë (Turshi mit Auberginen)

Für ca. 3 2-Liter-Gläser

#### Zutaten:

30 kleine Auberginen

20 Knoblauchzehen

12 Chilis

1 St. Staudensellerie

7 kleine rote Paprika

7 kleine grüne Paprika

1 Bund Petersilie

3 EL Salz

150 ml Olivenöl

300 ml Weißwein-Essig

Öl zum Frittieren

#### Zubereitung:

Die Auberginen säubern, das Grün entfernen, waschen und trocknen. Dann die Auberginen längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen. (Mit einem Holzlöffelstiel die Temperatur testen. Steigen Bläschen am Stiel auf, ist das Öl heiß genug.) Die Auberginen kurz in Öl frittieren, abtropfen und abkühlen lassen.

Die übrigen Zutaten (Knoblauch, Chilis, Staudensellerie, Petersilie, rote und grüne Paprika) sehr klein schneiden, salzen und mischen.

Die Auberginen mit der Hand etwas aufklappen, mit der Mischung füllen und in die Gläser pressen, so dass möglichst wenig Leerräume entstehen.

Die vollen Gläser mit Öl auffüllen, so dass die Auberginen bedeckt sind. Dann den Essig bis zum Rand aufgießen. Mit einem Schraub-Deckel verschließen.

Die Auberginen müssen nun vor dem Verzehr mindestens 7-10 Tage fermentieren. Danach halten sie sich an einem kühlen und trockenen Ort für mindestens ein Jahr.

## **Specia me gjizë (Paprika-Turshi mit Ricotta-Füllung)**

Für 3 große Gläser

### **Zutaten:**

2kg kleine grüne Paprika.

Salz

Die Paprika putzen und waschen. Etwas Salz einstreuen und über Nacht stehen lassen.

12 Knoblauchzehen

5-6 Chilis

6 kleine rote und grüne Paprika

1 kg Ziegen-Ricotta (oder normaler Ricotta oder Frischkäse)

100 g Butter

1/2 l Olivenöl

### **Zubereitung:**

Den Knoblauch, die Chilis und die kleinen Paprika in feine kleine Stücke schneiden und mit dem Ricotta vermischen, dann die Butter unterrühren.

Die Flüssigkeit der gesalzenen Paprika vom Vortag abschütten und den Stiel und die Kerne entfernen. Die Paprika mit der Käsemischung füllen. Dann werden die Paprika in die Gläser geschichtet, so dass kaum Platz dazwischen bleibt.

Am Schluss werden die Gläser bis zum Rand mit Olivenöl aufgefüllt und mit einem Schraubdeckel verschlossen.

Vor dem Verzehr 10 – 15 Tage fermentieren lassen.

Danach können die Paprika im Kühlschrank für mindestens ein Jahr oder an einem kühlen und trockenen Ort für mindestens 3-6 Monate aufbewahrt werden.

## Byrek

Byrek ist ein Blätterteiggericht mit Füllung. Man kann dazu zum Beispiel Hackfleisch, Spinat oder auch Fetakäse verwenden. Dhurata verwendet essbare Kräuter und Blätter der Saison. Wenn sie jung, frisch und saftig sind, braucht sie zusätzlich nur ein wenig Olivenöl, ansonsten mischt sie Fetakäse oder auch Schmand unter die Kräutermischung. Die würzigen Kräuter geben einen intensiveren Geschmack als beispielsweise Spinat. Das Ausrollen des Teigs erfordert ein bisschen Übung.

### Zutaten:

#### Für den Teig:

500g Weizenmehl

1 Ei

½ TL Salz

½ TL Zucker

2 EL Olivenöl

Olivenöl zum Ausrollen

250 ml lauwarmes Wasser

#### Für die Füllung:

1 kg Wildkräuter der Saison:

*Zum Beispiel Brennnesseln, wilder Sauerampfer, Grün von Frühlingszwiebeln oder Knoblauch, roter und grüner Mangold, wilde Minze, junger Spinat, Dill, Fenchel.\**

*\*Weitere mögliche Wildkräuter – je nach Saison – sind Dost, Giersch, Gundermann, Spitzwegerich, Schafgarbe, Bärlauch, Knoblauchrauke*

1 TL Salz

Pfeffer

100 ml Olivenöl

#### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten verkneten und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Die Kräuter waschen, putzen, abtropfen lassen und sehr klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Teig acht Kugeln formen und kneten.

Zunächst drei Kugeln ausrollen, mit Mehl bestäuben und sehr dünn ausrollen. Erneut mit Mehl bestäuben und so immer dünner ausrollen, bis sie den Umfang einer großen Backform erreichen.

Eine große Backform mit Öl bestreichen, ein Teigblatt hineinlegen, mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben und das nächste Teigblatt darüberlegen, wieder mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Mit der dritten dünn ausgerollten Teigplatte ebenso verfahren.

Zwei weitere Teigkugeln ausrollen und die dünnen Teigblätter kurz im Ofen bei 200° trocknen.

Dann eines davon oben auf die Teigblätter in der Backform geben.

Nun die Kräuterfüllung auf dem Teigblatt verteilen und Olivenöl darauf geben.

Das zweite getrocknete Teigplatt darauflegen.

Drei weitere Teigblätter sehr dünn ausrollen und darauf schichten, dazwischen jeweils Mehlstaub und etwas Öl. Am Ende die Teigränder umschlagen.

Die Füllung befindet sich in der Mitte von jeweils drei Teigschichten sowie je einer getrockneten Teigschicht.

Für 25 bis 35 Minuten bei 200° backen. Danach 10 Minuten ruhen lassen.

Mit einer Schere in Stücke schneiden.

## **Mish qengji - Ziegenfleisch in Milch gegart**

Dhurata und Sofo garen ihr Fleisch in Milch, damit es schön zart wird. Sie kochen es in ihrer offenen Holzfeuerküche und verschließen den Topf mit einem mit glühenden Holzkohlen bedeckten Deckel. Alternativ lässt sich das Gericht in einem Brattopf im Ofen zubereiten.

### **Zutaten:**

1 kg Ziegenfleisch (oder Lamm)

½ kg Kartoffeln

200 g grüne Paprika

200 g Cocktail-Tomaten

3 Lorbeerblätter

1 Glas Wasser

1 Glas Milch

1-2 EL Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in einen Schmortopf geben, salzen und pfeffern, das Wasser und die Milch dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei 180° ungefähr drei Stunden im Ofen garen. Die Flüssigkeit sollte dabei etwas einkochen, aber nicht komplett verschwinden. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. Die Paprika putzen, waschen und würfeln, ebenso die Tomaten.

Nach einer Stunde die kleingeschnittenen Kartoffeln dazugeben. Nach zwei Stunden den Deckel entfernen. Kurz vor Schluss Paprika und Tomaten in Stücken dazugeben, sowie die Lorbeerblätter. Zum Schluss abschmecken.

Mit frischem Brot servieren.

## **Hasude**

Hasude ist eine typisch albanische Süßspeise und wird zum Beispiel zum Kaffee serviert.

### **Zutaten:**

5 EL Stärkemehl

10 EL Zucker

1 TL Zimt

1 EL Butter

2 EL Öl (Erdnuss- oder Mais-Öl)

150 g Walnüsse

250 ml Wasser

Flüssiger Honig

### **Zubereitung:**

In einer Schüssel Stärkemehl mit 9 EL des Zuckers, klein gebrochenen Walnüssen (ein paar ganze Walnüsse zur Seite legen) und Zimt vermischen. Ungefähr 200 ml Wasser dazugeben, so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr übrig sind. Dann zur Seite stellen.

In einem Topf 1 EL Zucker in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze karamellisieren. Wenn die Mischung hellbraun wird, den Topf vom Herd nehmen. 50 ml Wasser dazugeben und gut verrühren.

Wieder auf den Herd stellen und weiterrühren, bis eine hellbraune Flüssigkeit entsteht.

Nun die Stärke-Zucker-Mischung dazugeben und gut verrühren.

Die Butter dazugeben und bei starker Hitze weiter rühren, bis die Masse andickt.

Den Topf vom Herd nehmen und die Masse mit einem Esslöffel in Portionen auf Tellern verteilen.

Etwas flüssigen Honig darüber verteilen und mit halben Walnüssen dekorieren\*.

*\*Bei der Dekoration kann man nach Belieben experimentieren, zum Beispiel mit Kokosflocken oder Schokoladesplittern.*