# Kulinarische Weltreise!

## Türkische Spezialitäten

### Rezept-Tipps von Showkoch Sven Wetter

## Türkisches Fladenbrot

**Zutaten:**
500 g Weizenmehl
10 g Salz
7,5 g Zucker
1/2 Würfel Hefe oder Pck. Trockenhefe
360 ml Wasser
1 Ei mit Wasser gemischt
Öl für die Schüssel und Mehl für die Arbeitsfläche
Nach Bedarf Sesam oder Schwarzkümmel

**Zubereitung:**
Zutaten zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten. In einer leicht geölten Schüssel ca. 1,5 Std. gehen lassen. Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in jeweils ca. 400 g schwere Portionen teilen (bei dieser Zutatenmenge halbieren). Die Teiglinge in eine einigermaßen ovale Form bringe, ohne dabei zuviel Gas aus den Teilglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Danach die Teiglinge wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeder Teigling kann ruhig die ganze Breite des Bleches füllen.

Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen) und nach Bedarf mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Nochmal 20 Minuten ruhen lassen.

In den auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7-9 Minuten backen. Nicht zu lange backen, da das Brot sonst seine charakteristische Krumeneigenschaft verliert.

## Kisir (Türkischer Bulgursalat)

**Zutaten:**
250 g Bulgur · Salz
2 EL Tomatenmark · EL Ajvar
1 Bd. Lauchzwiebeln · 1 Bd. glatte Petersilie
1 Zitrone · 5 EL Olivenöl
2-3 EL Granatapfelsaft
Edelsüß-Paprika · Pfeffer
8 Blätter Kopfsalat

**Zubereitung:**
Bulgur waschen, in einem Sieb abtropfen lassen. Mit 500 ml Wasser aufkochen, mit Salz würzen und ca. 7 Minuten bei schwacher Hitze im offenen Topf ausquellen lassen. Vom Herd ziehen, Tomatenmark, Ajvar unterrühren, ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Zitrone auspressen und Saft mit Öl und Granatapfelsaft unter den Bulgur mischen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatblätter waschen, trocken tupfen und mit dem Bulgursalat auf Tellern anrichten.

Mehr Rezepte und weitere Events unter
**www.moebelkreis.de/kulinarische-weltreise**

MÖBELKREIS