

KLEINE KULINARISCHE

„TOP TEN“

ASERBAIDSCHANS



1. Piti

Eine traditionelle Hammelfl eischsuppe mit Kichererbsen, Gemüse, Kirschkpfl aumen, mit Gewürzen verfeinert. Das ländliche Gericht erinnert geschmacklich ein wenig an eine französische Zwiebelsuppe. Die einzelnen Portionen werden in separaten Tongefäßen gekocht – in die ca.15 Minuten vor dem Servieren ein Scheibchen zartes Lammfett des Fettschwanzschafes gegeben wird. Für das extra würzige Aroma sorgen verschiedene Gewürze, u.a. Safran und fein zerstoßene, getrocknete Minze.

2. Ārischtā

Für Liebhaber von Bohnen und Nudeln ist das die richtige Suppe. Hackfleischbällchen werden mit Nudeln und Bohnen kombiniert, letztere werden separat vorgegart. Ungesäuertes, dünn ausgerollter Teig wird in Streifen

geschnitten und zu Nudeln verarbeitet (*Ārischtā*). Die Fleischbällchen werden in Brühe gekocht, gefolgt von den Nudeln und schließlich den bereits vorgekochten Bohnen. Gehackte Kräuter, getrocknete Minze und Essig



werden aufgrund des besonderen Geschmacks erst kurz vor dem Servieren der Suppe hinzugefügt.

3. Dovgha

Möchten Sie sich leicht und gesund fühlen? Versuchen Sie *Dovgha*! Diese „sanfte Frühlingsbrise“ heißt Sie herzlich in Aserbaidschan willkommen. Gehackte Kräuter in Joghurt, langsam gegart mit Reis und Kichererbsen, ergeben eine gesunde Suppe mit viel Calcium. Ein spezielles Merkmal von *Dovgha* ist, dass es entweder als warme Suppe gegessen werden



kann oder auch als Kaltgetränk Erfrischung bringt.

4. Lülä Kebab

Die Kombination von Fleisch und Feuer ruft die aserbaidschanischen Männer auf den Plan. Gern treten sie in einen Wettbewerb, das zarteste und schmackhafteste Fleisch zu grillen. Jedes noch so kleine Detail zählt – von Dauer und Art der Marinade über die geeignete Sorte Holz, das optimale Stadium der Glut bis zur gezielten Aus-



wahl der besten Fleischsorten – *Kebab*zubereitung ist eine große Kunst! Spieße mit Huhn, Lamm, Fisch und Gemüse, mit exotischen Gewürzen und der aserbaidischen Granatapfelsauce *Narschärab* serviert, machen diese Speise zu einer köstlichen Erfahrung.

5. Plov

Lassen Sie Ihren Gaumen den expliziten Geschmack des Königs unter den aserbaidischen Speisen fühlen – *Plov*. Aserbaidischer sind stolz



wöhnen Sie sich mit dem erhabenen Geschmack der aserbaidischen Dolma! Lammhack wird mit Gemüse, Reis und typischen Kräutern in zarte Weinblätter gehüllt und mit Joghurt serviert. Mühe und Sorgfalt bei der Zubereitung machen aserbaidische Dolma zu etwas ganz Besonderem. Ein Geschmack, der für die nächsten Jahre in Ihrem Mund bleiben wird.

7. Lävängi

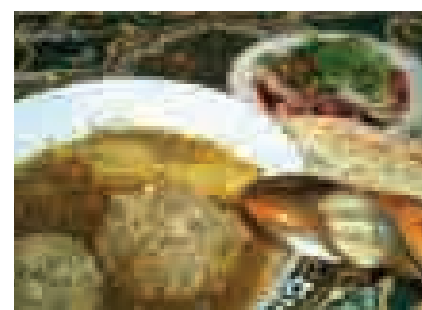
Dieses grandiose Gericht ist etwas



hinzuzufügen, bevor Sie die erstaunlichen Geschmacksnoten entdecken und sich in dieses Gericht verlieben!

9. Küftä-Bosbasch

Ein weiteres leckeres Essen aus der aserbaidischen Küche ist *Küftä-Bosbasch*, eine Brühe gekocht aus Fleisch und Gemüse, in die Klöße aus Lammhack und Kichererbsen gegeben und langsam gegart werden. Die Backpflaume, versteckt im Inneren des Fleischklosses, verspricht ein ganz ei-



darauf, Stunden damit zu verbringen, den sorgfältig vorbereiteten Reis richtig zuzubereiten. Mehr als hundert verschiedene Beilagen sind möglich und so machen Sie eine kulinarische Reise von säuerlich-aromatisch und unwiderstehlich süß-fruchtig bis hin zu feinen Fleischaromen. Danach werden Sie verstehen, weshalb dieses Gericht als „König“ bezeichnet wird und den Höhepunkt jeder Festtafel bildet. Sein Genuss wird Ihnen als eine der köstlichsten Erfahrungen aus Aserbaidisch im Gedächtnis bleiben. Bon appétit, Eure Majestät!

6. Dolma

Haben Sie schon mal *Dolma* probiert? Wirklich echte Dolma? Nun, ver-



für Liebhaber von seltenen Genüssen. Wie in der südlichen Länkaran-Talisch-Zone von Aserbaidisch üblich, wird Huhn oder Fisch mit *Lävängi* gefüllt. Das Geheimnis liegt in der reichhaltigen Füllung, bestehend aus Reis, Rosinen, Walnüssen, Granatapfelkernen, gebratenen Zwiebeln und einer Vielzahl von getrockneten Früchten.

8. Düsçbärä

Genießen Sie den exklusiven Geschmack von *Düsçbärä*, einer landesüblichen Suppe mit sehr kleinen Teigtaschen, die mit Lammhack gefüllt sind. Die Brühe der Suppe wird mit gebratenen Zwiebeln, Minze und Koriander gewürzt. Vergessen Sie nicht, Essig mit gehacktem Knoblauch



genwilliges Geschmackserlebnis. Die Fleischbällchen werden Ihnen auf der Zunge zergehen; nie war eine Fleischsuppe derart köstlich!

10. Pomidor-Yumurta (Tomaten-Ei)

Freuen Sie sich auf das leckere Aseri-Rührei-Frühstück – Pomidor-Yumurta. Diese gelungene Mischung aus Tomaten und Eiern ist eine außergewöhnliche Art, den Tag leicht zu beginnen. Genießen Sie dieses Gericht mit Brot aus dem traditionellen aserbaidischen Tonofen (*Tändir*) und Sie behalten den Geschmack dieses Vergnügens den ganzen Tag im Mund! ♦

