

Parvin Vormweg



# **Persisch kochen**

Gerichte und ihre Geschichte



Verlag Die Werkstatt · Edition d i á

## Inhalt

### Die persische Küche

Ein Genuss für die Sinne .....	7
Historische und regionale Besonderheiten .....	22
Typische Zutaten und Gewürze .....	31

### Rezepte

Brot · <i>Nan</i> .....	37
Joghurt-Variationen · <i>Borani</i> .....	43
Salate · <i>Salad</i> .....	49
Omeletts und Gratins · <i>Kuku</i> .....	53
Suppen · <i>Aasch</i> .....	59
Grillgerichte · <i>Kabab</i> .....	69
Reisgerichte · <i>Tschello, Pollo, Taskabab</i> .....	77
Reis-Fleisch-Klöße · <i>Kufteh</i> .....	101
Gefüllte Gemüse · <i>Dolmeh</i> .....	105
Fischgerichte · <i>Mahi</i> .....	115
Fleisch-Eintöpfe mit Gemüse · <i>Khorescht</i> .....	123
Lamm-Eintöpfe mit Hülsenfrüchten · <i>Abguscht</i> .....	141
Eingelegtes Gemüse und Obst · <i>Torschi Wa-Schur</i> .....	147
Desserts .....	159
Gebäck · <i>Schirini</i> .....	167
Getränke · <i>Nuschidani</i> .....	175
Bezugsquellen .....	183
Rezeptregister .....	185
Stichwortregister .....	190