

Die Küche meiner Mutter
TUNESIEN

Mit 66 Rezepten

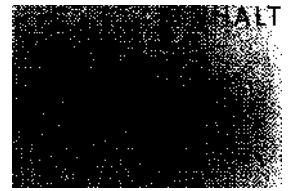
Odette Touitou

Fotografie
Isabelle Rozenbaum

CHRISTIAN VERLAG



REZEPTE	57
<i>Couscous</i>	58
Der Grieß	58
Traditioneller Couscous-Grieß	60
Schneller Couscous-Grieß	61
Couscous für den Freitagabend	63
Frikadellen zum Couscous	64
Osben	68
Vegetarischer Couscous	69
Fisch-Couscous	70
Fisch-Kefta	75
<i>Gerichte zu Kipur</i>	76
Der Braut-Couscous	78
Hühnerfrikadellen	79
Gefülltes Huhn	80
Huhn mit passierten Tomaten	81
Hühnermägen- und Geflügelleber-Ragout	81
Ganaouia (Okra-Ragout)	82
Boulou	85
<i>Gerichte zum Vess&ch-fest</i>	86
M'soki (Frühlingsragout)	88
.....	90
Rinderragout mit weißen Rüben und Kichererbsen	90
B'kaila (Rinderragout mit gebratenem Spinat)	92
T'fina aricha (Rinderragout mit Weizen)	94
P'sal ou'loubia (Rinderragout mit Bohnen und Zwiebeln)	97
T'fina camounia (Rinderragout mit Bohnen oder Kichererbsen)	98
Batata bei camoun (Ragout mit Kartoffeln und Kreuzkümmel)	99



.....	57
<i>Couscous</i>	58
Der Grieß	58
Traditioneller Couscous-Grieß	60
Schneller Couscous-Grieß	61
Couscous für den Freitagabend	63
Frikadellen zum Couscous	64
Osben	68
Vegetarischer Couscous	69
Fisch-Couscous	70
Fisch-Kefta	75
Gerichte zu Kippvtr	76
Der Braut-Couscous	78
Hühnerfrikadellen	79
Gefülltes Huhn	80
Huhn mit passierten Tomaten	81
Hühnermägen- und Geflügelleber-Ragout	81
Ganaoüia (Okra-Ragout)	82
Boulou	85
Gerichte zu\w PessAch-Fest	86
M'soki (Frühlingsragout)	88
.....	90
Rinderragout mit weißen Rüben und Kichererbsen	90
B'kaila (Rinderragout mit gebratenem Spinat)	92
T'fina aricha (Rinderragout mit Weizen)	94
P'sal ou'loubia (Rinderragout mit Bohnen und Zwiebeln)	97
T'fina camounia (Rinderragout mit Bohnen oder Kichererbsen)	98
Batata bei camoun (Ragout mit Kartoffeln und Kreuzkümmel)	99

INHALT

Ült gebratenen Gemüsen	100
Fenchel-Ragout mit Kreuzkümmel).	102
Rinder- oder Kalbsragout mit Zwiebeln.	103
Rinderragout mit Paprika und Kichererbsen.	105
Karbar bes bes (Kleine Fenchel-Frikadellen).	105
M'louchia	106
M'toma	109
Yabrak (Gefüllte Romana-Blätter).	110
Fei fei el'jela (Witwen-Paprika).	114
M'hammar (Gefüllte Auberginen).	116
Su >pcr	118
Mechoua (Kleine Suppe für den Anfang).	118
Jälaames.	121
SHkba	122
Aregma (Bohnensuppe mit Kalbsfuß).	123
La'ablabi (Kichererbsenbouillon).	124
Ades ou foul (Suppe mit Linsen, Bohnen und Kichererbsen).	125
Nikitouches.	126
.	128
enj (Salat von weißen Rüben).	128
lat von gekochten Artischockenböden.	130
Kartoffelsalat mit Kreuzkümmel.	131
Slata jidda (Feiner Salat).	133
Paprika-Gurken-Salat	134
FenchelsaläÄi	134
Möhrensalat in Essig.	136
Shakshouka	137
Mechouia.	138



Ajlouk (Auberginen-Salat)141
Mekbouba141
Fischgerichte142
Hraimi-Fisch (Schlauer Fisch)142
Fischteller mit Testira144
Bratfisch in Essig145
Eierspeiseti146
Sandeier146
Ma'akoud149
Kartoffel-Briks (Kartoffel-Teigtaschen)150
Eier-Briks (Eier-Teigtaschen)151
Nudelauflauf mit Huhn152
Minina (Auflauf mit Huhn)154
Hojja (Rühreier)155
Fricasses (Frittierte gefüllte Brötchen)157
Pikantes158
Die Sp^hetti meines Vaters160
Spaghetti alabardou (Gemischte Spaghetti)160
Spaghetti in Öl162
Spaghetti ä la caratiera163
Ente164
Ente in Olivensauce164
Canard ä l'Orange167
Zum Frühstück168
Impressionen ÄMS einer ver5An5enen Zeit171