

GHILLIR UND JONATHAN BASAN

DIE ORIENTALISCHE KÜCHE

157 GERICHTE
AUS TAUSENDUNDEIßNER.

fe"i ' • / W • i->:i:-l^il



EINLEITUNG	9	GRANATAPFEL	102
HISTORISCHER ABRISS	12	TRAUBE	106
DER VORDERE ORIENT HEUTE	17		
DIE ERZEUGNISSE	25	GETREIDE, REIS &	
MEZE	28	HÜLSENFRÜCHTE	1 1 1
KORAN UND RAMADAN	29	KICHERERBSEN	1 12
SPRACHE UND		DICKE BOHNEN	1 14
KULINARISCHES ERBE	29	LINSEN	1 17
		REIS	120
GRUNDNAHRUNGSMITTEL	31	WEIZEN	124
BROT	32		
KAFFEE	36	NÜSSE UND SAMEN	129
TEE	38	ESSKASTANIE	130
JOGHURT	41	HASELNUSS	132
KÄSE	44	SONNENBLUMENKERNE	134
BRAT- UND KOCHFETTE	48	WALNÜSSE	136
OLIVEN	52	MOHNSAMEN	138
PICKLES	55	PINIENKERNE	140
		PISTAZIE	142
FLEISCH UND FISCH	59	MANDEL	144
HUHN	60	SESAM	146
FISCH UND MUSCHELN	64		
LAMM	68	GEWÜRZE UND KRÄUTER	149
		DILL	150
OBST	75	ROTER PAPRIKA	152
BERBERITZENBEERE	76	CHILI	154
LIMETTE	78	KÜMMEL	156
ZITRONE	80	KAROBE	158
ORANGE	83	ZIMT	160
MELONE	86	KORIANDER	162
QUITTE	88	SAFRAN	164
FEIGE	90	KREUZKÜMMEL	166
DATTEL	92	KARDAMOM	168
APRIKOSE	96	LORBEER	170
KIRSCH	99	MINZE	172

SCHWARZKÜMMEL	174	
BASILIKUM	176	
ORCHIDEENWURZEL	178	
PETERSILIE	180	
PIMENT	182	
ANIS	184	
MASTIX	186	
SUMACH	188	
ROSE	190	
GEWÜRZNELKE	192	
TAMARINDE	194	
THYMIAN	196	
BOCKSHORNKLEE	198	
GEMÜSE	201	
ZWIEBEL	202	
KNOBLAUCH	206	
PAPRIKA	210 *	
MELOKHIA	212	
GURKE	214	« ^ j —
KÜRBIS	216	« H f l
ZUCCHINI	218	Bgm
ARTISCHOCKE	220	X ^ B
KAROTTE	222	9 ^ 1
OKRA	224	y ^ H
TOMATE	226	H j ^ H
AUBERGINE	229	^ H
SPINAT	232	{ % %
GLOSSAR	234	
REGISTER	235	#
BIBLIOGRAFIE	239	
DANKSAGUNG UND		
BILDNACHWEIS	240	

