

Persischer Kochabend

Gericht mit Auberginen

- Auberginen in Scheiben schneiden (ca. ½ cm) und mit Öl in der Pfanne braten
- Ein bis zwei große Zwiebeln mit Öl in der Pfanne goldbraun braten
- Curcuma, Salz und Pfeffer auf die Zwiebeln geben
- Auberginen z. B. mit einem Glas klein stampfen, nicht pürieren
- „kashk“ mit ein bisschen Wasser verrühren, bis es dickflüssig wird (wie Joghurt)
- Auberginen, Zwiebeln und „kashk“ ca. 10 Min. in der zugedeckten Pfanne köcheln
- Währenddessen eine Zwiebel und drei klein gehackte Knoblauchzehen in einer anderen Pfanne goldbraun braten
- Zuletzt ggf. etwas trockene Pfefferminze *ganz kurz* anbraten (ca. 30-60 Sekunden)

Megu polo

- Garnelen mit Wasser bzw. Öl in einer Pfanne braten und kräftig mit Curry/Curcuma und einer fein gehackten Knoblauchzehe würzen
- Zwiebeln und Mandeln grob hacken
- Grob gehackte Zwiebeln mit Öl und Zucker in einem Topf kochen, bis sie glasig werden
- In einem anderen Topf Rosinen und gehackte Mandeln mit reichlich Öl kochen und schließlich zu den Zwiebeln geben

Dessert: Fereni

- Etwas Milch mit 1 TL Reismehl mit einem Schneebesen anrühren.
- Nach und nach die restliche Milch und das restliche Reismehl dazugeben und unterrühren; einmal aufkochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen, den Zucker einrühren, bis er sich auflöst und den Topf zurück auf den Herd stellen. *Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 30 min. cremig einkochen lassen. Vorsicht, dass nichts verklumpt, oder am Boden kleben bleibt, daher das Rühren.*
- Das Rosenwasser hinzufügen, die Reiscreme unter ständigem Rühren 5 Min. auf kleiner bis mittlerer Hitze weiter köcheln lassen.
- Die Fereni in Schälchen füllen oder in eine große, flache Schale geben und mit Zimt und ggf. Pistazien garnieren.
- Kann warm oder kalt (aus dem Kühlschrank) gegessen werden.