



FILIZ PENZKOFER

COOK
MAL
TÜRKISCH



Deutsch-türkische Rezepte
und Geschichten

GU



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder einem ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV





INHALT




VOR- UND HINTERHER MEINE GESCHICHTEN

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 7 | Wie die Geschichten ins Kochbuch kamen | 28 | Der Liebesspeck |
| 8 | Ich würz mir was | 30 | Die Roll-Sucht meiner Mutter |
| 186 | Glossar* | 42 | Sitzprotest mit Aubergine |
| 188 | Register der Rezepte und Hauptzutaten | 58 | Ferhats Burgeramt |
| 192 | Impressum | 66 | Betrügerische Fischbrötchen |
| | | 74 | Die Curry-Falafel aus dem An- und Verkaufsladen |
| | | 90 | Die Hochzeitssuppe |
| | | 114 | Interkulturelle Kohlrabiblätter |
| | | 124 | Tote Eichhörnchen und ein fröhlicher Leichenschmaus |
| | | 134 | Das Köfte-Verhängnis |
| | | 142 | Familientreffen mit Freund |
| | | 152 | Erinnerungen bei Baklava |
| | | 164 | Bauchgefühl und andere Talente |
| | | 172 | Das Zuckerstück zum Liebesglück |
| | | 184 | Deutsch-türkischer Antikapitalismus-Snack |

MEINE REZEPTE

- 10 *Meze: einmal Orientexpress und zurück*
- 46 *Halbmond-Fastfood: Streetfood-Classics auf Türkisch*
- 94 *Istanbul daheim in Deutschland: Wie die Spreewaldgurke in die Köfte fand*
- 146 *Paradies und Engelshaar: süßes Seelenfutter*

* Im Glossar sind alle Zutaten erklärt, die in den Rezepten mit einem Sternchen gekennzeichnet sind.





WIE DIE GESCHICHTEN INS KOCHBUCH KAMEN



Meine türkische Oma war total begeistert: Endlich machte ich etwas Anständiges! Wenn ich schon nicht heiratete, dann schrieb ich wenigstens ein Kochbuch. »Wenn du Hilfe brauchst, ruf mich an, mein Täubchen!«, sagte sie lebenswürdig.

Wenige Tage später rief ich an. »Oma«, fragte ich. »Wie machst du noch mal Manti-Teig?« »Ganz einfach«, sagte sie und zählte auf: »Eier, Mehl, Wasser, Salz.« Ich unterbrach: »Wie viel Mehl?« »Fass an dein Ohrläppchen! So muss sich der Teig anfühlen.« Die nächsten Stunden verbrachte ich mit einer Hand am Teig und mit der anderen am Ohr. Irgendwann griff ich zum Telefon. »Und was ist, wenn einer kein Ohrläppchen hat?« »Man kann nicht auf alles Rücksicht nehmen!«, rief Oma. »Was ist, wenn einer keinen Herd hat: Schreibst du dann, er soll im Wüstensand grillen?!«

Am nächsten Tag klingelte es. Oma. »Ich war gerade in der Gegend«, sagte sie. Wir

beide wussten, dass das schlichtweg gelogen war. Oma kam, um meine Aufzeichnungen zu kontrollieren. »Was heißt mundgerechte Häppchen?« »Na ja, Häppchen, die in den Mund passen«, sagte ich. »Und warum steht das hier überall?«, fragte Oma. »Na, damit die Leute wissen, wie groß die Häppchen sein sollen.« »So dumm, Häppchen zu schneiden, die nicht in den Mund passen, ist ja wohl niemand!« Schwungvoll strich sie mir alle »mundgerechten Häppchen« aus dem Manuskript. Auch die Rezepte für Börek, Gözleme und Knoblauchjoghurt hielt sie für überflüssig. »Ist doch eh klar«, murrte sie. »Was sollte denn deiner Meinung nach in einem Kochbuch stehen?«, fragte ich genervt. »Wie du weißt, hatte ich ein langes und bewegtes Leben«, sagte Oma und sah mich durchdringend an. Ich begriff. »Du willst, dass ich über dich schreibe?«, fragte ich. »Wenn du unbedingt willst, warum nicht?«, säuselte Oma.

»Mal sehen«, antwortete ich.

TOAST HATAY



mit gebackenem Kürbis

Ich bin kein Fan von Ananas mit Schinken.

Lieber esse ich Toast Hatay. Hier trifft zitroniger Kürbis auf milden Ziegenfrischkäse – und voll in mein Genießer-Herz.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.

PRO PORTION ca. 485 kcal

FÜR 3 PERSONEN

FÜR DEN KÜRBIS

550 g Hokkaido-Kürbis

(entkernt gewogen)

1 kleine rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Stängel Adaçayı*

(ersatzweise Salbei)

1 EL Olivenöl

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

FÜR DEN TOAST

3 EL Kürbiskerne

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zucchini | 3 EL Olivenöl

3 Vollkorn-Toastbrötchen

6 EL Ziegenfrischkäse

5 Stängel Basilikum

5 Blättchen frische Zitronenmelisse

(ersatzweise 1 TL getrocknete)

2 EL Granatapfelsirup*

AUSSERDEM

Salz | gemahlener schwarzer Pfeffer

große Auflaufform

Pflanzenöl für die Auflaufform

1 Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Auflaufform mit etwas Öl fetten. Den Kürbis waschen, putzen und ungeschält in ca. 6 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen; Zwiebel in dünne Ringe, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Adaçayı oder Salbei waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

2 Kürbisstücke, Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Zitronenabrieb und Adaçayı- oder Salbeiblättchen in die Form geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Alles im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis der Kürbis weich ist.

3 In der Zwischenzeit für den Toast die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Zucchini waschen, putzen, die Schale mit einem Sparschäler streifig schälen und den Zucchini in feine Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch mit den Zucchinoscheiben darin ca. 7 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Das Knoblauchöl in der Pfanne lassen, es wird noch verwendet.

4 Kurz bevor der Kürbis gar ist, die Toastbrötchen halbieren und die Schnittflächen ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze im verbliebenen Knoblauchöl anrösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Toastbrötchen mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Zucchinoscheiben belegen. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und etwas zerrupfen.

5 Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und über die Brote verteilen. Melisse und Basilikum sowie Kürbiskerne darüberstreuen und die Toastbrötchen mit dem Granatapfelsirup beträufeln.



DIE CURRY-FALAFEL AUS DEM AN-UND-VERKAUFS- LADEN



REZEPT AUF SEITE 76

Letztens war ich in einem ziemlich abgelegenen Stadtteil von Berlin unterwegs, um mir ein Fahrrad zu kaufen, das ich in einem Internet-Inserat entdeckt hatte. Zum neuen Fahrrad kaufte ich gleich noch ein angeblich unknackbares Schloss. Es funktionierte mit einem Zahlencode, den man selbst bestimmen konnte.

Außer dem Fahrradladen gab es nicht viel in dieser Gegend: Ahmets An-und-Verkaufsladen, in dessen Schaufenster eine Marienstatue, eine Dartscheibe und eine Kuckucksuhr standen. Daneben Wolles Bierkiosk. Vor Wolles Bierkiosk standen ein paar Männer und genehmigten sich ein Frühstücksbier. Einer von ihnen hatte sich in dunklen Lettern »Hass« auf die rechte Hand tätowiert. Bestimmt ein Nazi. Sicherheitshalber trat ich etwas schneller in die Pedale. Ein Stück weiter kam ein Discounter. Ich hielt an und programmierte das Zahlenschloss mit

meinem Geburtsdatum. Für den Fall, dass jemand mein Fahrrad klauen wollte, der bereits meinen Personalausweis in seinen Besitz gebracht hatte, veränderte ich die Reihenfolge der Zahlen und erweiterte sie um eine Zusatzzahl. Dann ging ich mir ein Brötchen kaufen. Als ich zurückkam, hatte ich Reihenfolge samt Zusatzzahl vergessen.

Es kann doch nicht so viele Möglichkeiten geben, dachte ich, während ich an den fünf Zahlenrädchen des Schlosses herumprobierte. Eine Stunde später beschloss ich, mir eine Flex zu besorgen. Ahmet aus dem An-und-Verkaufsladen hatte ein herzliches Goldzähnelächeln. Sobald ich ihm von der Fahrradsache erzählte, zog er hilfsbereit eine seiner Schubladen auf. »Geht's vielleicht damit?« Er hielt mir ein Schnappmesser unter die Nase. Ich schüttelte den Kopf. »Und wenn man es einfach in der Mitte durchschießt?« Der Verkäufer wedelte mit

einer Walther P88. »Nein, danke. Ich denke nicht.«
 »Dann weiß ich leider auch nicht«, sagte er ratlos.

Als ich den Laden verließ, hielt mir Ahmet zuvorkommend die Türe auf und erklärte: »Die meisten Sachen, die hier in der Umgebung geklaut werden, landen in wenigen Tagen eh wieder bei mir.« Ich starrte ihn an. »Nur ein Witz!« Er tätschelte mir beruhigend die Schulter.

»Hi«, sagte ich. Etwas unsicher stand ich vor dem Kiosk. »Hallöchen«, sagte der Mann mit dem »Hass«-Schriftzug auf den Fingern. Als ich von meiner etwas vertrackten Fahrradsituation erzählte, leerte er sein Bier in einem Zug. »Kein Problem. Ich hab 'ne Flex daheim und wohn gleich da drüben.« Er zeigte auf das graue Hochhaus auf der anderen Straßenseite. »Bin der Rolf, übrigens.«

Der Hass auf seinen Fingern wackelte, als Rolf die Haustür aufsperrte. Ein Chihuahua und ein Pudelpelze stürzten uns entgegen und leckten an Rolfs Hosenbeinen. »Die sind aber süß!«

Rolf hielt mir seine Hände hin. »Hab sie sogar mit einem Tattoo verewigt«, sagte er. »Hass?«, fragte ich. »Nee, nee, Hasso soll das heißen. Müsste vielleicht mal wieder nachgestochen werden.« Dann zeigte er mir seine Handinnenfläche. »Klaus«, las ich. »So heißt der Pudel«, sagte Rolf, »weil der so aussieht wie mein Bruder.« »Wieso hast du das auf die Handinnenfläche gestochen und nicht auf die andere Hand? Da wär doch genug Platz gewesen.« »Weil die linke Hand im Hinduismus als unrein gilt.«

Rolf benötigte zum Fahrradschlossdurchsägen genau zwei Minuten. Als Dankeschön wollte ich ihn zu einer Currywurst von der Wurstbude auf dem Discounterparkplatz einladen, aber Rolf lehnte dankend ab. »Vegetarier«, sagte er. Dafür lud er mich in den An-und-Verkauf ein. »Ahmet, der Ladenbesitzer, kocht freitags immer irgendwas Leckeres

mit Gemüse! Momentchen ...« Rolf sah auf sein Handy. »Heute gibt es Kichererbsenbällchen!« Er blickte nachdenklich zur Wurstbude. »Meinst du, Currysauce passt zu Kichererbsenbällchen?« »Klar!«, antwortete ich, und Rolf besorgte Currysauce. »Dann haben wir was zum Mitbringen«, sagte er. Ich schämte mich inzwischen in Grund und Boden, weil ich den liebenswürdigen Rolf für einen Nazi und Ahmet, den freundlichen Gemüsekoch, für einen Hehler gehalten hatte. Gemeinsam gingen wir zum An-und-Verkaufsladen. Weil ich das Fahrrad nicht ohne Schloss auf der Straße stehen lassen wollte, trug Rolf es für mich ins Geschäft.

Ahmet eilte ihm entgegen, sah das Fahrrad und piff anerkennend. »Alle Achtung! Das ging ja schneller, als ich dachte«, rief er begeistert. Dann bemerkte er mich. »Spaß, nur Spaß!«, sagte er, kniff mir in die Wange und lachte so herzlich, dass mich seine Goldzähne blendeten.



Berliner



CURRY-FALAFEL

ZUBEREITUNGSZEIT *ca. 50 Min.*

EINWEICHZEIT *mind. 8 Std.*

GARZEIT *ca. 1 Std.*

PRO PORTION *ca. 505 kcal*

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE FALAFEL

120 g getrocknete Kichererbsen (ersatz-

weise 240 g Dosen-Kichererbsen)

3 Knoblauchzehen | 1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

½ Bund Koriandergrün

6 EL Olivenöl | 1 Ei (Größe M)

1 gestrichener TL Backpulver

*3 EL Kichererbsenmehl**

(ersatzweise Semmelbrösel)

je ½ TL gemahlener Kreuzkümmel,*

gemahlener Koriander und rosen-
scharfes Paprikapulver

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel | 1 EL Olivenöl

3 EL Kokosmilch

150 ml Apfelmus

1 TL mittelscharfer Senf

½ TL Currypulver

AUSSERDEM

Salz | gemahlener schwarzer Pfeffer

Pflanzenöl zum Frittieren

1 Rübchen oder junger Rettich

4 Pitabrote

KOLUMNE S. 74

1 Für die Falafel die Kichererbsen mind. 8 Std. (oder über Nacht) in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit reichlich frischem Wasser aufkochen und in ca. 1 Std. weich kochen.


2 In der Zwischenzeit für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebel darin in ca. 3 Min. glasig schwitzen. Kokosmilch und Apfelmus einrühren, die Sauce mit Senf, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

3 Für die Falafel Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen. Alle Zutaten für den Falafelteig in einer Schüssel zu einer sämigen Masse pürieren und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Aus dem Falafelteig mit nassen Händen tischtennisballgroße, flache Bällchen formen. Das Öl in einem hohen Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzstäbchen sofort kleine Bläschen aufsteigen. Die Falafel in dem heißen Öl portionsweise in ca. 3 Min. knusprig frittieren, dabei immer wieder wenden. Fertige Falafel auf Küchenpapier entfetten und gelegentlich die Öltemperatur per Stäbchenprobe überprüfen.

5 Das Rübchen oder den Rettich putzen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Pitabrote tosten und mit Rübchen- oder Rettichscheiben belegen. Die frittierten Falafelbällchen darauf verteilen, mit dem Apfelcurry übergießen und am besten sofort und warm servieren.





Viele Köche verderben den Brei, aber viele Kulturen **bereichern die Speise**, sagt Filiz Penzkofer – und kocht danach.



Die Ergebnisse: **deutsch-türkische Rezepte** wie Berliner Curry-Falafel und Köfte mit Spreewaldgürkchen oder Ilaras Schwarzwälder Grießkuchen. **Cook mal türkisch** ist aber nicht einfach nur ein junges türkisch-deutsches Kochbuch: Garniert wird der moderne Mix aus **Slowfood und Fastfood, Orient und Okzident** mit vielen Geschichten rund um Filiz' türkisch-deutsche Familie, spannende **Berliner Begegnungen** und kulinarische Erlebnisse mit und in der jungen türkischen Küche.

WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-4469-0



9 783833 844690



€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de