



Barbara Lutterbeck

# Zu Gast in Aserbaidtschan

mit Texten von Brunhild Seeler-Herzog

Kultur & Küche

WIENAND

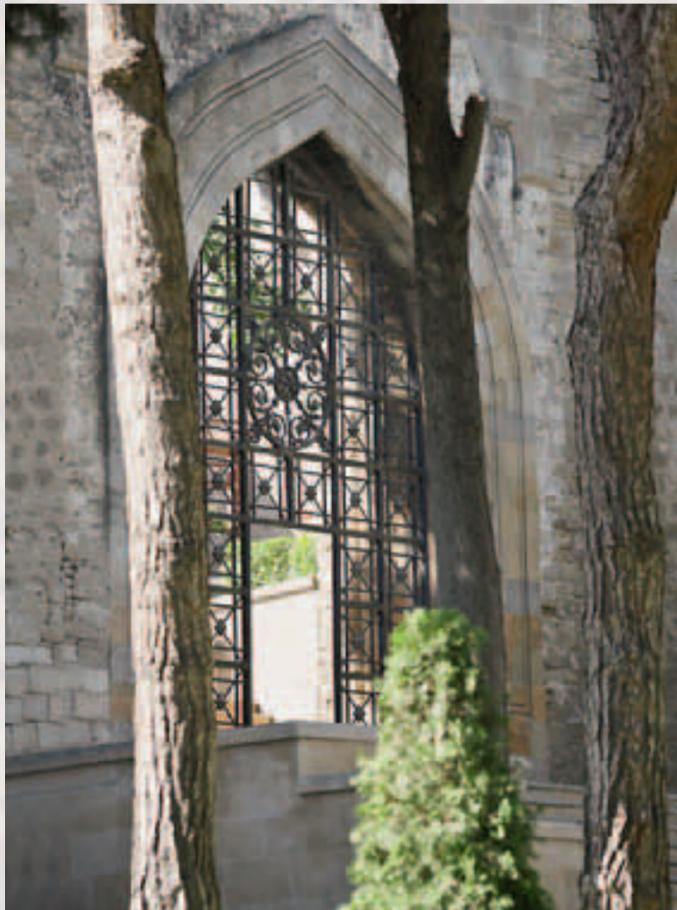


# Inhalt

<b>Vorwort</b>	<b>6</b>	<b>Die Küche Aserbaidschans</b>	<b>103</b>
		Kükü	107
<b>Das Land Aserbaidschan</b>	<b>9</b>	Dolma mit Weinblättern	108
		Sauer eingelegtes Obst und Gemüse	112
<b>Die Stadt Baku</b>	<b>18</b>	Lüle-Kebab	114
Metropole am Kaspischen Meer	18	Gutab	117
Altstadt	25	Düschbere	118
Muchtarow-Haus	37	Tschigirtma Lobyä	121
Heydar-Aliyew-Denkmal	39	Gefülltes Gemüse	124
Schleierfrau	41	Auberginenröllchen	
Yanar Dag	45	mit Levengi-Füllung	127
Eine moderne Stadt im Orient	47	Auberginenpüree	129
Die blaue Moschee in Baku	48	Plow	132
Hamam	53	Geschmortes Huhn mit Kartoffeln	137
		Lüle-, Tike- und Toyug-Kebab	139
<b>Das kulturelle Erbe</b>	<b>57</b>	Giyme Chingal	141
Relikte der Seidenstraße	57	Sadsch-Itschi	142
Die Region Bergkarabach	57	Lammleberpfanne	144
Musik	59	Gegrilltes Störfilet	149
Literatur	63	Störfilet im Gemüsebett	150
Feuertempel	64	Kütüm-Levengi	153
Yeddi Kümbez	67	Scherbet	157
Die Stadt Sheki	69	Granatapfel-Scherbet	157
Die Kirche von Kish	72	Konfitüren	160
Lahidsch	74	Baklawa	166
Khinaliq	77	Schekerbura	169
		Ordubad-Rollen mit Nussfüllung	170
<b>Die Märkte</b>	<b>81</b>		
Kaviar	84	Bildverzeichnis	172
Käse	101	Karte	174
		Dank	176









# Gutab

## Gefüllte Teigtaschen (Qutab)

4 Personen / 50 Minuten

### **Für die Füllung mit Fleisch:**

1 große Zwiebel  
300 g Hackfleisch (Lamm-, Rinder- oder Kalbshack)  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Für die Füllung mit Kürbis:**

½ Hokkaido-Kürbis  
1 mittelgroße Zwiebel  
30 g Butterschmalz  
Salz  
Zimt

### **Für die Füllung mit Kräutern:**

Je 2–3 Stängel Dill, Schnittlauch, Koriander, Spinat, Petersilie  
Salz  
frisch gemahlener Schwarzer Pfeffer

### **Für den Teig:**

500 g Mehl  
1 Ei  
Salz, Wasser

### **Außerdem:**

Mehl für die Arbeitsfläche  
Butter zum Bestreichen  
Sumach  
Joghurt

Für die Fleischfüllung die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und mit dem Hackfleisch gründlich vermischen. Salzen und pfeffern.

Für die Kürbisfüllung den Kürbis waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben, ein wenig Wasser zufügen und weich kochen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun schwitzen. Gekochte Kürbisstücke mit den gebratenen Zwiebeln mischen, mit Salz und Zimt würzen und alles mit einer Gabel zerquetschen.

Für die Kräuterfüllung die frischen Kräuter waschen, trocken schütteln und auf einem Schneidebrett klein hacken. Die gehackten Kräuter nach Geschmack salzen und pfeffern.

Aus Mehl, Ei, Salz und Wasser einen festen Teig kneten, in 12 Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Jede Teigkugel auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz kreisförmig ausrollen. Der ausgerollte Teig sollte möglichst dünn (ca. 2 mm) sein.

Die vorbereiteten Füllungen jeweils auf eine Hälfte der Teigkreise verteilen, die andere Hälfte darüberklappen. Die Ränder fest zusammendrücken und in einer vorgewärmten Pfanne von beiden Seiten backen.

Die fertigen Gutabs noch warm mit Butter bestreichen und mit Sumach bestreuen.

Zu den Gutabs mit Kräuterfüllung Joghurt servieren. Zu allen Gutab-Arten noch zusätzlich Sumach einreichen.

### **Tipp:**

Um das Backen zu beschleunigen, kann man in die Pfanne ein wenig Öl geben. Auf die Fleisch- und Kürbisfüllungen kann man Granatapfelkerne streuen.



## Scherbet

Scherbet ist in vielen Variationen in Aserbaidschan nach Tee das beliebteste Getränk.

Es wird aus frischen Früchten wie Zitronen, Aprikosen, Mirabellen, Granatäpfeln oder allen Sorten von Beerenobst zubereitet. Darüber hinaus gibt es aber auch Varianten mit Safran, Minze, Rosenblättern oder getrockneten Kräutern. Das Grundrezept besteht darin, aus Zucker und Wasser einen Sirup zu kochen und Früchte oder Blätter mit dem heißen Sirup zu übergießen. Wenn man Scherbet aus Basilikum-, Minz- oder Koriandersamen macht, kocht man die Samen zuerst in Wasser und danach löst man den Zucker im heißen Wasser auf. Zusätzlich kann Scherbet auch noch mit einem Schuss Rosenwasser verfeinert werden. Anschließend muss man den Scherbet im Kühlschrank ca. 4 Stunden erkalten und ziehen lassen. Mit Eis serviert, ist er besonders an heißen Tagen wunderbar erfrischend.

## Granatapfel-Scherbet

120 ml Wasser  
30 g Zucker  
40 ml Granatapfelsaft aus ca. 2 großen Granatäpfeln  
Eiswürfel

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Zucker darin vollständig auflösen. Den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Granatäpfel entsaften und den Saft mit dem Sirup mischen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Mit Eiswürfeln und Granatapfelkernen servieren.





## AZERBAIJAN REPUBLIC

- BAKU** National capitals
- NAKHCHIVAN** Capital of autonomous republic
- SUMGAYIT** The large towns
- Aghdam** Region centres
- Horadiz** Other residential settlements
- State boundaries
- Railways
- Motorways
- Territories of Azerbaijan occupied by Armenian troops

Scale 1:2 200 000