

Weißkohl-Spieß mit Ajvar und orientalischen Reismudeln

Für zwei Personen

Für den Spieß:

1 Weißkohl	1 TL Sumak	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Chilipulver
1 EL Pekmez	2 EL Apfelessig	100 ml Olivenöl
1 gestrichener TL Salz		

Für den Ajvar:

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote	3 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Tomate
1 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver	1 TL Honig
1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. gerebelter Koriander	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Reismudeln:

200 g Risoni	1 Zwiebel	1 EL Butter
2 EL Mandelstifte	3 EL Rosinen	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Prise Piment	1 TL Zucker	2 EL Öl
2 TL Salz	1 TL Pfeffer	

Für den Spieß:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Weißkohl in 3x3 cm Würfel schneiden. Auf Holzspieße aufspießen.

Für die Marinade alle restlichen Zutaten vermischen und auf den Kohl verteilen.

Spieß erst in einer Grillpfanne scharf anbraten, anschließend in einer feuerfesten Auflaufform im Backofen für weitere 20 Minuten garen.

Für den Ajvar:

Paprika halbieren, entkernen und in einer Pfanne in Öl scharf anbraten.

Knoblauch abziehen, schneiden und dazugeben. Tomate kleinschneiden und auch zugeben. Mit Tomatenmark, Paprikapulver, Honig, Kreuzkümmel und Koriander würzen, kurz aufkochen und mit einem Pürierstab alles fein pürieren. Nach Bedarf mit Wasser die Konsistenz anpassen.

Für die Reismudeln:

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Risoni in Öl kurz anbraten und Zwiebeln direkt zugeben. Zucker und Butter unterrühren und Mandelstifte und Rosinen zufügen. Mit Zimt, Piment, Salz und Pfeffer würzen und mit ca. 200-250 ml Wasser zum Kochen bringen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Derya Buyantemur am 16. Februar 2023