



Buchvorstellung: „Boustany“ von Sami Tamimi

Diese Woche gibt es Lesefutter!

Ein neues, wunderschönes Kochbuch steht in meinem Regal: „Boustany. Vegane und vegetarische Rezepte aus Palästina“ von Sami Tamimi.

Den Autor kannte ich bisher nicht, auch wenn er bereits ein anderes Buch mit Rezepten aus seiner Heimat Palästina veröffentlicht hat. Umso schöner, euch dieses sehr persönliche Buch von ihm vorzustellen.

Im Vorwort zu Boustany (*mein Garten* auf Arabisch) schreibt er:

„Boustany ist mehr als eine Sammlung von Rezepten, es ist eine Reise zu mir selbst und eine Hommage an die Beziehungen, die durch und beim gemeinsamen Essen entstehen. Dieses Buch ist eine Hommage an die Schönheit kulinarischer Entdeckungen und verneigt sich vor der tiefgreifenden Wirkung, die sie auf unser Leben haben können. Es zeigt, dass wir selbst in schwierigsten Zeiten in der Küche Trost und Inspirationen finden können.“

Buchvorstellung: „Boustany“ von Sami Tamimi



Buchvorstellung: „Boustany“ von Sami Tamimi

Der Titel bezieht sich auf den Garten seiner Großeltern in Hebron, wo er in seiner Kindheit gerne Zeit verbrachte. Die fruchtbare Fülle eigener Produkte, die Sorgfalt beim Gärtnern, und das gemeinsame Verarbeiten und Genießen der Produkte prägten Sami nachhaltig. Beim Kochen fühlt er sich oft in diese Zeit zurückversetzt.

| | |
|---|------------|
| Einführung | 6 |
| Die Vorratskammer | 14 |
| Pickles, Milchprodukte & Würzmittel | |
| Frühstück und Brunch | 40 |
| Kleine Gerichte, Dips & Saucen | 68 |
| Salate | 98 |
| Suppen | 136 |
| Unter der Woche | 160 |
| Für Gäste & Feste | 192 |
| Brot | 232 |
| Süßspeisen | 266 |
| Glossar | 306 |
| Register | 311 |
| Über den Autor | 316 |
| Danksagung | 319 |

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 9 Kapitel. Wie man sieht, spielen Eingelegtes und Gewürze, aber auch Saucen und Dips, eine wichtige Rolle in der palästinensischen Küche.

Ein Kapitel (Unter der Woche) enthält alltagstaugliche, einfachere Gerichte, in einem anderen („Für Gäste & Feste) finden sich auch etwas aufwendigere Rezepte. Jedes Kapitel wird mit einem Text eingeleitet, in dem man einiges über Land und Küche lernt. Auf dieser Seite sind auch die gesamten Rezepte des Kapitels mit Seitenzahlen aufgeführt.

Auch bei jedem Rezept steht ein Text mit Infos zu den Zutaten, zum Namen oder zur Zubereitung.

Am Schluss gibt es ein ausführliches Glossar zu den für uns „exotischeren“ Zutaten, wie etwa „Mahleb“ oder „Nabulsi“.



Kostprobe?

Ich finde, fast jedes Rezept klingt total lecker. Unbedingt ausprobieren möchte ich „Auberginen-M'tabbal“ (Auberginen-Salat mit Tahini-Sauce). Aber auch die „Spargel-Lauch-Galette mit Haselnusskernen“ klingt super. Aus dem Kapitel Brot sehen die „Zwiebelschnecken mit Bockshornklee“ verlockend aus und bei den „Süßspeisen“ könnte ich mich durch alle Rezepte naschen, aber besonders durch die „In der Form gebackenen Brownies mit Tahini, Halwa & Kaffee“ oder die „Schokoladen-Dattel-Riegel“.



Sicherlich werde ich aus diesem Buch einiges ausprobieren. Wer mediterrane, vegan-vegetarische Küche mag, der wird auch dieses Buch lieben. Das Buch bietet neben leckeren Rezepten aber auch viele Geschichten über die Kultur und die Menschen eines faszinierenden Landes.

Sami schreibt:

„Ich hoffe und wünsche mir, dass Sie die Rezepte ausprobieren und die Geschichten lesen und dass Sie mehr über Palästina, das Land, seine Menschen, seine Kultur erfahren möchten. Über diesen wunderbaren Ort, den ich Heimat nenne.“



Ich hoffe das auch und empfehle das Buch von Herzen!
Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

*** **

Sami Tamimi

Boustany

Vegane und vegetarische Rezepte aus Palästina.

120 köstliche palästinensische Gerichte

Hardcover, 34,95 €

ISBN 978-3-8310-5083-3



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email