

Lamm & Gemüse auf Spießen

Die Grillkultur des Nahen Ostens unterscheidet sich nur in feinen Nuancen von jener in Mitteleuropa. Ein Gespräch mit einem Ehepaar aus Palästina über ihre Grillgewohnheiten.

TEXT MARCO VANEK / ÜBERSETZUNG HANIN M.

Dank der starken Verbreitung der Kebab-Imbissstuben und -restaurants wurde die arabische Art zu grillen [يوش -Noum n] auch bei uns in Mitteleuropa bekannt. Bei der Vorbereitung des Grillguts und beim eigentlichen Grillvorgang wird kein übermäßiger Aufwand betrieben. Das Fleisch (meist Lamm) wird faschiert, gewürzt, mit saisonalem Gemüse auf einen Spieß gesteckt und schließlich auf einem Grillrost über dem Feuer gegrillt.

SOS-Menschenrechte und Slow Food Linz luden kürzlich zu einem interkulturellen Abend ein, bei dem Flüchtlinge aus dem Nahen Osten beim Wirt im Graben verschiedene Grillspeisen zubereiteten. Mit dabei waren auch Saida und ihr Mann, die 2006 ihre Heimatstadt Jenin in Palästina verlassen mussten. Sie haben in Österreich um Asyl angesucht und warten noch auf den Ausgang. Sie wohnten jahrelang im Flüchtlingswohnheim von SOS-Menschenrechte, heute wohnen sie in einer eigenen Wohnung. In Jenin auf der Westbank haben sie ein kleines Restaurant betrieben.

Was ist ein typisch palästinensisches Grillgericht?

Wir grillen Köfte, das ist faschiertes Fleisch meist vom Lamm mit Gemüse auf Spießen. Aber auch Laibchen auf Burger-Art ist bei uns sehr beliebt.

Was grillt ihr sonst noch?

Rinder- und Hühnerleber, aber auch Fisch. Bei uns wird der ganze Fisch samt Kopf auf den Grill gelegt.

Welche Gewürze nehmt ihr?

Wir haben die Gewürze immer schon abgemischt im Geschäft gekauft. Aber die Petersilie kommt vom eigenen Garten.

Verwendet ihr Olivenöl für die Marinade?

Ja, das kommt vom eigenen Garten. Fast jedes Haus hat bei uns in Jenin einen Olivengarten. Jede Familie presst das Öl selber für ihren Eigenbedarf. Ist der Olivengarten größer und es bleibt Öl übrig, wird es verkauft. Doch viele Palästinenser auf der Westbank sind durch den israelischen Grenzwall von ihren Gärten abgeschnitten worden und können ihre Oliven nicht mehr ernten. Zum Glück ist Jenin vom Grenzwall nicht so betroffen.



SOS-MENSCHENRECHTE
SOS-Menschenrechte und Slow Food luden zum grenzenlosen Grillen ein.

REZEPTE

Rezept III – Gegrillte Köfte (Spieße mit Faschiertem)

Zutaten: (für 4 Personen) 500g Lamm- oder Rinderfaschiertes, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Walnüsse, 1 Bund Petersilie, 1 EL Paniermehl, 1 Ei, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Zimtpulver, 1 TL Muskat, Salz und Pfeffer, Cayennepfeffer, Öl. Zudem: Spieße

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Walnuskerne und Petersilie hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Walnüsse, Petersilie, Paniermehl und das Ei mit dem Faschierten mischen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Muskat und Zimt würzen und gut verkneten. Hackmasse in 12 - 16 gleiche Portionen teilen, diese Teile zu Würsten formen und in jedes Stück zwei Holzspieße stecken. Köfte mit dem Öl bestreichen und nach Geschmack grillen. Die Köfte schmecken sowohl warm als auch kalt.