Internationale Kochabende
Aserbeidschan mit Fr. Wassel

Chipa Guazu

6 Personen

Zutaten:
3 Maiskolben
4 Eier
1 Glas Milch 300 ml.
2 große Zwiebel 300 g Käse Öl und Salz.

Zwiebel mit Öl in einer Pfanne anbraten und abkühlen lassen.
Die Maiskörner mit einem Messer runterschneiden und in einem Mixer, mit Eier, Milch und Salz mischen.
Dazu die abgekühlten Zwiebeln und den Käse geben, alles gut umrühren.
Form einfetten, die Mischung reingießen und in den vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45 Min. aufbacken lassen.

Internationale Kochabende
Aserbeidschan mit Fr. Wassel

Soyo

6 Personen

Zutaten:
Hackfleisch 200 gr. Gemüse nach Geschmack
Brühe
Etwas Reis
Salz
Oregano
Öl

Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse , alles gut anbraten. Das Hackfleisch mit Wasser in einen Behälter mischen und auf das Gemüse kippen und mit Brühe, Oregano und Salz vermengen. Solange rühren bis es kocht. Schließlich Reis dazugeben.

Internationale Kochabende
Aserbeidschan mit Fr. Wassel

Tortilla de Cebollas

4 Personen

Zutaten:
Mehl 200 gr.
2 Eier
2 Zwiebel
Etwas Milch
Salz
Etwas Öl

Mehl, Eier, Milch und Salz gut mischen, zu einem flüssigen Teig verrühren. Die Zwiebel schneiden und dazugeben. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Teigmischung in kleine Portionen in das heiße Fett geben und gold braten von beiden Seiten. Dazu passt grüner Salat.

Internationale Kochabende
Aserbeidschan mit Fr. Wassel

Kibebe

Zutaten:

Kürbis
Milch
Zucker
Nelken

Kürbis schälen und in stücke schneiden. In einen Topf geben, Milch, Zucker und Nelken dazugeben. Das alles kurz kochen lassen.