Aschure
Aşure

Der Legende nach erinnert dieses Gericht an Noah. Als er nach langer Fahrt durch die Sintflut endlich landete, waren fast alle Vorräte aufgebraucht. So schütteten die Frauen alle Reste aus ihren Säcken zusammen und kochten daraus die Süßspeise »Aşure«.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 5 Stunde(n)
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Zucker
100 g Kichererbsen
70 g Bohnen weiß
5 Feige(n) getrocknet
4 EL Korinthen
400 g Weizen
30 g Rosinen
100 g Walnüsse
6 TL Zimt
3 Liter Wasser

Vorbereitung

Weizen, weise Bohnen, Kichererbsen und Rosinen in separaten Schüsseln über Nacht einweichen lassen.
Am nächsten Tag den eingeweichten Weizen in Wasser kochen. Die Schaumbildung während des Kochens mit einem Löffel entfernen und dann zugedeckt 4 bis 5 Stunden kochen.

Zubereitung

Auf der anderen Seite weise Bohnen und Kichererbsen in separaten Topfen kochen Nach dem kochen zusammen mit Zucker dem kochenden Weizen untermischen. Ca. 20 bis 30 Minuten alles zusammenkochen und von der Kochstelle nehmen. Walnüsse heiß überbrühen, enthäuten grob backen. Feigen in kleine Würfel schneiden. Rosinen abtropfen lassen und alle Zuraten der gekochten Masse untermischen. Mit Korinthen und Zimt bestreuen und in Portionsschalen servieren.

© 2026 coquina.de