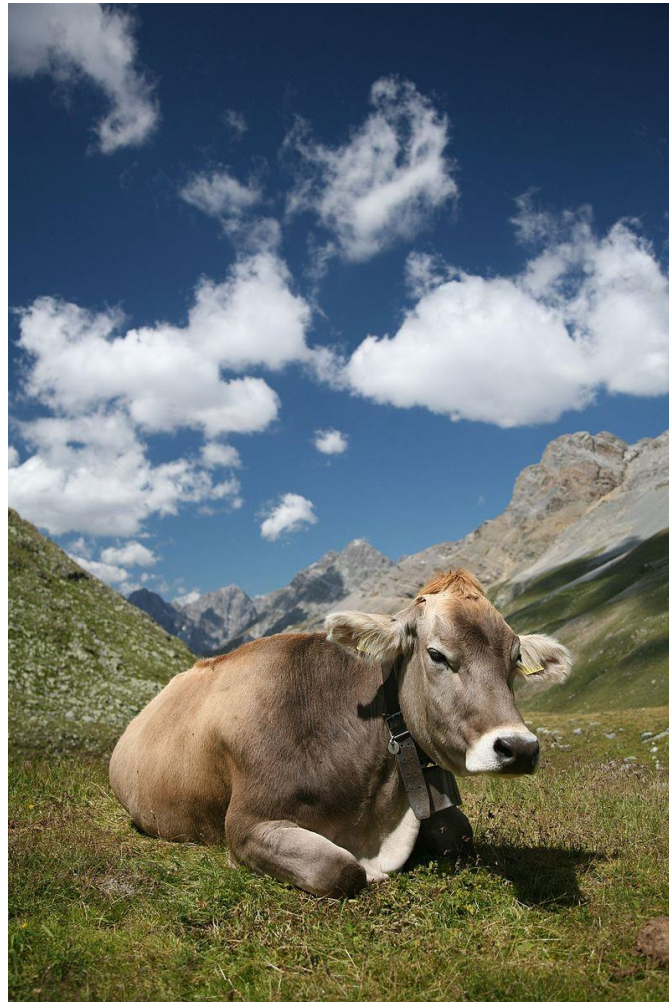


Halal-Rezept für „Auferweckungs-Gericht“

Gemäß [Koran Sure 2:67-73](#) bringt Allah die Toten wieder zum Leben, wenn sie mit einem Stück von einer geschlachteten gelben Kuh (Gelbvieh) berührt werden, die nicht zu alt und nicht zu jung ist und die nicht abgerichtet ist, die weder den Boden pflügt noch den Acker bewässert, makellos, ohne jeglichen Flecken ist.



Anknüpfend habe ich mir als Halal-Rezept das sogenannte „Auferweckungs-Gericht“ ausgedacht

Zutaten:

- [Halal-zertifiziertes Rindersteak vom fleckenlosen Gelbvieh](#)
- Olivenöl
- Schüssel Tzatziki
- Zwiebelringe
- Bauernsalat
- Fladenbrot

Zubereitung:

1. Rindersteak in Olivenöl medium anbraten. Danach das fertige Steak auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Außerdem kommen auf den Teller drei gehäufte Esslöffel Tzatziki, ein paar Zwiebelringe und drei gehäufte Esslöffel vom Bauernsalat.
3. Der Teller wird mit Fladenbrot serviert.

Rezept für Tzatziki

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Türkischer Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Tzatziki eine Salatgurke waschen, putzen, grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. 500 g türkischen Joghurt und 2 EL Olivenöl für das Tzatziki-Rezept in einer Schüssel verrühren. Statt türkischem Joghurt kannst Du für das Tzatziki-Rezept auch Quark mit 40 % Fett und Vollmilch-Joghurt zu gleichen Teilen verwenden. Gurken und Knoblauch unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept für Bauernsalat

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 500 g Tomaten
- 75 g schwarze oder grüne Oliven ohne Kern
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Gurke und Tomaten putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. Schafskäse in Würfel schneiden.
3. Vinaigrette aus Essig, Salz und Pfeffer anrühren. Anschließend das Öl runtermischen.
4. Klein geschnittenes Gemüse und den Schafskäse in einer Salatschüssel mit einander vermengen. Ganze Oliven darauf geben. Zum Schluss die Vinaigrette darüberträufeln und mit Pfeffer (und Kümmel) bestreuen.

Rezept für zwölf Fladenbrote

Zutaten:

- 1 EL Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 750 g Mehl

Zubereitung:

1. 12 cl Wasser und die Hefe in einer Schüssel verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Gib dann 450 g Mehl und 50 cl lauwarmes Wasser hinzu.
2. Den Teig 2 Minuten rühren, salzen, restliches Mehl hinzufügen und erneut bearbeiten. Den Teig auf einen bemehlten Brett 10 Minuten kneten und in eine mit Öl bestrichene Schüssel geben.
3. Den Teig eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Den Ofen auf 230° Celsius vorheizen und den Teig in zwölf Portionen teilen.
4. Die einzelnen Teigklumpen jeweils zu einer Kugel rollen und dann Fladen von 6 cm Durchmesser daraus formen. 10 Minuten gehen lassen, in den Ofen schieben und so lange backen, bis sich die Fladen braun färben.