

JORDANIEN DAS ERBE DER BEDUINEN

Die Gastfreundschaft des Königreichs Jordanien ist selbst unter den Ländern des Nahen Ostens bemerkenswert. Die Kulinarik ist geprägt von Einflüssen der Nachbarn – und uralten Beduinenritualen.

TEXT PHILIPP ELSBROCK

Foto: Er / Getty Images

Traditionen der Beduinen
schlagen sich auch heute noch
in der Esskultur Jordaniens
nieder.



Das wie eine Torte geschichtete »Maqluba« ist ein beliebtes Gericht in Jordanien (Kreis), auch Mezze (l.) sind sehr populär.



Die Felsenstadt Petra – hier mit dem einstigen Schatzhaus des Pharaos – ist das wohl bekannteste Ausflugsziel im Königreich Jordanien.

Von der an fantastischen Gerichten nicht gerade armen Küche Jordaniens ragen manche Rezepturen nochmals heraus. Nehmen wir »Maqluba«. Eine Speise wie eine Torte, geschichtet aus Reis, Melanzani, karamellisierten Zwiebeln, Karfiol, Huhn und einer Menge Gewürzen sowie Pinienkernen. Erst kurz vor dem Servieren wird der Topf vorsichtig auf ein Tablett gestürzt und die zuunterst gebratene Schicht findet sich oben. Nichts anderes heißt »Maqluba«: die Umgedrehte. Auch »Musakhan« hat einen gewissen Charme – das beliebte Essen sieht aus wie eine Art Pizza, nur dass darauf auch mal ein gebratener Hühnerflügel liegt.

Die jordanische Küche hat diese Rezepte nicht exklusiv, populär sind sie auch in Syrien und auf dem Gebiet der Palästinenser, wo insbesondere »Maqluba« zu festlichen Anlässen serviert wird. Doch die Einflüsse der Nachbarn sind im Königreich Jordanien traditionell groß, da hier viele Flüchtlinge aus der Region aufgenommen werden – seit den 1950er-Jahren hat sich die Bevölkerung auf zehn Millionen Einwohner nahezu verzwanzigfacht. Jordanien gilt als »Oase der Stabilität«, die Gastfreundschaft des >



KABSA

Dieses köstliche Gericht aus Reis, Fleisch, Gemüse und vielen Gewürzen wird traditionell mit allen Zutaten zusammen gekocht. Dadurch entsteht eine herrliche Mischung intensiver Aromen.

(4 PORTIONEN)

ZUTATEN

2 Zwiebeln, grob gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Margarine
400 g Lamm-, Kalb- oder Hühnerfleisch, in 2 cm große Würfel geschnitten
3 Paradeiser, geschält und grob gestückelt
1 EL Paradeismark
3 Loomi, das Innere klein geschnitten
Samen von 5 Kardamomkapseln, zerstoßen
2 EL Gewürzmischung aus je ½ TL Chili oder rotem Pfeffer, Paprika, Kumin, Zimt und Kurkuma
1 ½ Tassen Reis
2 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
4 Lorbeerblätter
2 Tassen Rindsuppe
Salz

ZUBEREITUNG

- Knoblauch und Zwiebeln in Margarine anbraten, anschließend Paradeiser, Paradeismark, Loomi, Gewürze, Salz und Fleisch zugeben und köcheln, bis das Fleisch fast gar ist.
- Dann den gewaschenen, abgetropften Reis, Paprika, Lorbeerblätter und Suppe hinzufügen. Alles bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten garen. Nochmals abschmecken.
- In einer großen Schüssel servieren und mit der – wie es bei den Beduinen Brauch ist – rechten Hand essen.

FALSTAFF-WEINTIPP

2016 Saint George Cabernet Sauvignon Winemaker's Selection
Zumot Winery, Sama, Jordanien
Schwarze Beerenfrucht, Cassis und Minze, dunkles Nougat, Noten von Trockenkräutern, Tabak, facettenreiches Bukett. Mittlere Komplexität, schwarze Kirschen, Brombeeren, lebendiger Säurebogen, salzig-mineralisch im Abgang, ein klassischer Sortenvertreter nach französischem Zuschnitt.
heilig-land-wein.de, € 17,-



Französische Brasserie-Küche bekommt man im »La Capitale« in Amman.



DIE FÜNF BESTEN RESTAURANTS

FAKHRELDIN

Das herrschaftliche Restaurant in Amman genießt einen guten Ruf für die Küche der Levante. Die Auswahl ist riesig, die Portionen sind es auch.

T: +962 7 95430055, fakhreldin.com

SUFRA

Eine wunderschöne Villa aus dem frühen 20. Jahrhundert ist Sitz dieses gehobenen Restaurants für jordanische Küche. Inhaber ist die Romero-Gruppe, die landesweit acht Gastronomiebetriebe unterhält.

T: +962 6 4611468, romero-jordan.com

LA CAPITALE

Stilvoll eingerichtete Brasserie, in der französische Klassiker auf der Karte stehen. Im »Four Seasons Hotel Amman«.

T: +962 6 5505555, fourseasons.com

HARET JDOUDNA

In historischer Umgebung bekommt man hier traditionelle arabische Küche, darunter kalte und warme Mezze sowie reichhaltige Grillgerichte.

T: +962 5 3248650, haretjdoudna.com

NAJLA'S KITCHEN

An niedrigen Tischen zusammensitzen und die echte jordanische Küche probieren – das geht in diesem Geheimtipp in den Straßen Ammans.

T: +962 7 95155566

> kleinen Landes ist sprichwörtlich. Und auch wenn die Folgen gesellschaftlich gesehen durchaus ambivalent sind – die kulinarischen Konsequenzen sind durchweg positiv und bereichernd.

ESSEN ALS VERSÖHNUNG

Wenn es so etwas wie ein Nationalgericht gibt, ist das am ehesten »Mansaf«: Lammfleisch, das in einer Sauce aus fermentiertem getrocknetem Joghurt (Jameed) gekocht und mit Würzreis und Nüssen in einer großen Schale serviert wird. Der Ursprung wird den Beduinen zugeschrieben, die es als Instrument zum Streitschlichten einsetzten. Als Zeichen der Beilegung eines Konflikts schlachteten die Kontrahenten ein Schaf für ein geteiltes »Mansaf« – Essen als Versöhnung. Üblicherweise enthält es Sumach, ein säuerliches Gewürz, das in vielen Speisen

Jordaniens eine Rolle spielt. Ebenfalls gern und häufig eingesetzt werden Mandeln, die es auf dem großen Markt im Zentrum der Hauptstadt Amman während der Erntezeit zentnerweise zu kaufen gibt. Stolz sind die Jordanier auch auf ihr Olivenöl – obwohl das Land klein ist, zählt es zu den größten Produzenten der Welt. Olivenöl wird deshalb reichlich eingesetzt, nicht nur auf den Platten mit farbenfrohen Mezze aller Art.

Mit der Getränkebegleitung verhält es sich so wie in den meisten anderen Ländern Arabiens: Die Auswahl an nichtalkoholischen Erfrischungen ist groß, am besten schmecken direkt gepresste Säfte oder Tee, der frisch aufgebriht wird. Probieren sollte man auch die Limonana: eine Art Slush aus Zitronensaft, Zucker, Minzblättern und Eis.

Tische, die sich unter Essen biegen: Um die jordanische Küche kennenzulernen, ist das »Fakhreldin« ein idealer Ort.

