



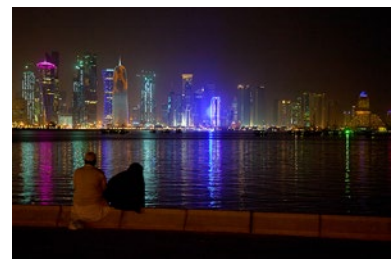
Thareed – so angerichtet, dass das Lavash-Brot leicht über den Rand der Sauce hinausragt. (1/2012)

## THARID

### Schulter vom Lamm und Fladenbrot in würziger Tomatensoße mit Gemüse

Heute ist Doha ein wahres Feinschmeckerparadies. Die Gastarbeiter aus der Levante, aus Indien, Pakistan, Bangladesch oder von den Philippinen haben ihre jeweils eigenen Küchen an den Golf gebracht – und in den großen Hotels walten Chefs aus der westlichen Welt, aus Japan oder China, die ihren Gästen eine internationale Speisekarte meist eher der gehobenen Klasse anbieten. Das war nicht immer so. Bis zur Entdeckung der ersten Erdgasvorkommen in den 1930er Jahren dürfte es auf den Tischen des Landes eher ärmlich ausgesehen haben. Sicher gab es Fisch und dann und wann wohl auch ein wenig Lamm oder Ziege, wie es der Tradition der Beduinen entspricht. Gemüse und Früchte aber ließen sich in dieser Wüste, aus der Katar zu hundert Prozent besteht, nur mit großem Aufwand anbauen. Den übrigen Staaten auf der Arabischen Halbinsel ging es kaum anders. Wen wundert es da, dass sich im großen Buch der Arabischen Küche nur wenige Rezepte finden, die ihren Ursprung in Bahrain, Oman, Kuwait, Saudi-Arabien, den Vereinigten Emiraten oder eben auch Katar haben.

Zu den Ausnahmen gehört *Tharid*, das je nach Region auch *Thareed*, *Tharida*, *Trid*, *Taghrib*, *Tashreeb*, *Tashreeba* etc. heißt und

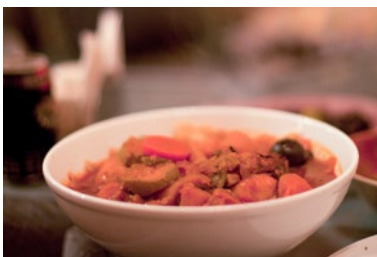


**Der Schalter** | «Vor vielen Jahren, als es in Doha erst wenige Hochhäuser gab, blieb der Haken eines Fischers auf der Corniche zufällig an einem elektrischen Kabel hängen, das sich unter ihm aus einem ganzen Bündel von weiteren Kabeln im Meeresboden gelöst hatte. Als er an seiner Angel zog, erloschen auf einen Schlag sämtliche Lichter der Stadt. Erschreckt ließ er das Garn...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. Dezember 2011.



Im Restaurant AlTawash können sich die Gäste für das Essen in Nischen zurückziehen. (12/2011)



Im AlTawash kann man zwischen Tharid mit Lamm und Tharid mit Huhn auswählen. Das Fladenbrot wird jeweils separat gereicht und auf Wunsch gibt es auch ein Schälchen mit Daqous dazu.

im Grunde ein eher flüssiger Fleisch-Gemüse-Eintopf ist, der über dünnem Fladenbrot serviert wird. Laut Alan Davidson (*The Oxford Companion to Food*. Oxford, 2006. S. 794f.) wird Tharid heute von Marokko bis in die ostchinesische Xinjiang-Provinz (das Land der Uiguren) gekocht. Er weiß, dass Tharid vor allem auch im maurischen Spanien sehr beliebt war und in besonders reichhaltigen Varianten zubereitet wurde. Davidsons Meinung nach muss das alltägliche Tharid der Mauren aber sehr flüssig gewesen sein – stamme doch das Portugiesische Wort für Suppe, *Açorda*, von *Al-thurda* ab, einer maurischen Aussprache von *Tharid*. Wenn dem so ist, dann hat wahrscheinlich auch das türkische Wort für Suppe, *Çorba*, eine ähnliche Quelle.

Die Popularität des Gerichts hat wahrscheinlich damit zu tun, dass Tharid als das Lieblingsgericht des Propheten Mohammed gilt. So soll er einmal gesagt haben, der Segen liege in drei Dingen: *Jamā'ah* (die Gemeinde der Muslime), *Subhoor* (das Frühstück vor dem Fastentag) und eben: *Tharid*. An anderer Stelle soll Mohammed seine erste Frau Aisha mit dem Gericht verglichen haben – Davidson rapportiert das so: «Aisha übertrifft andere Frauen so wie Tharid andere Speisen übertrifft». Kein Wunder also, ist Tharid auch ein Klassiker zur Zeit des Ramadan. Rezepte gibt es zuhauf – mit Lamm, mit Huhn oder auch ohne Fleisch. Gemeinsam ist ihnen nur, dass sich Fladenbrot mit Sauce vollsaugt und so eine schlabbriige Konsistenz bekommt, die an Brotteig vor dem Backen oder auch ein wenig an verkochte Pasta erinnert. In der einfachsten Variante wird wohl einfach Brot in Sauce getunkt. Kompliziertere Tharids legen Schichten aus Fleisch und Brot



**Eher fürs Auge als für die Küche: eine Schüssel mit farblich assortierten Gewürzen im Souq Waqif. (12/2011)**

wie bei einer Lasagne übereinander. Laut Sarah Al-Hamad (*Cardamom and Lime*. London, 2008. S. 80) geht das Wort *Tashreeba* (ihre Version von *Tharid*) auf *sharaba* («trinken») zurück – eine Anspielung auf die Art und Weise, wie sich das Brot hier mit Sauce volltrinkt.

Ich bin bei meinem Rezept von dem *Tharid* ausgegangen, das mir im Restaurant *Al Tawash* in der Altstadt von Doha vorgesetzt wurde. Das Restaurant gilt als Institution in Sachen Küche von Katar und wird in sämtlichen Reiseführern über allen Klee gelobt. Es liegt in einem großen, etwas überrestaurierten Gebäude im Herzen des Souq Waqif, verfügt über verschiedene *Séparées* und einen hübschen Balkon. Mit Vorhängen, Teppichen, Kostümen und allerlei Allerlei erzeugt es eine voluptuose «orientalische» Stimmung, bei der manchmal allerdings ein ganz leichter Disney-Timbre mitschwingt. Das Essen ist etwas lieblos gekocht, vermittelt aber dennoch eine Idee von der Küche des Landes.

Oft wird *Tharid* mit Zucchini gekocht. Mir gefällt die gehaltvollere, süßere Version mit Kürbis besser. Natürlich kann man unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Garzeiten auch anderes Gemüse wählen. Als Fladenbrot (*Khubz*) verwenden ich am liebsten das dünne Brot, das in verschiedenen Ländern Europas unter dem armenisch-persischen Namen *Lavash* angeboten wird (meist in Plastik eingeschweisst und entsprechend lange haltbar). Als Alternativen bieten sich sogenanntes *Pain libanais*, türkisches *Dürüm* oder, wenn sich gar nichts Orientalisches finden lässt, auch Pita-Brot an. *Tharid* ist ein mildes Gericht. Ich serviere es deswegen gerne mit *Daqous* – einer pikanten Tomatensauce.



**Man zerreißt das Fladenbrot so, dass man bequem eine Schüssel damit auslegen kann, dann gibt man die Fleischsauce darüber und setzt zum Schluss die größeren Gemüsestücke drauf.**

## FÜR 2–4 PERSONEN

- 500 g Schulter vom Lamm, ohne Knochen
- 3 EL Bratbutter
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt und gehackt
- 25 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
- 1 TL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel
- 5 Kardamomkapseln, Samen ausgelöst
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 6 g Zimtstange, fein zerbrochen
- 1 TL Kurkuma, pulverisiert
- 1 TL Salz
- 3 Tomaten, geschält und grob gehackt
- 3 EL Tomatenpüree
- 500 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Kartoffeln (250 g), festkochend, in kleinen Stücken
- 3 Karotten (je 80 g), in nicht zu dicken Scheiben
- 300 g Kürbis, geschält in 4 großen Stücken
- 100 g Kichererbsen, gekocht
- 4 Fladenbrote, dünne Sorte

## Zubereitung (Kochzeit 100 Minuten)

- 1 | Lammfleisch in Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 5 cm zerschneiden.
- 2 | Bratfett in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer dünsten bis die Zwiebel glasig ist.
- 3 | Koriandersamen, Kreuzkümmel, Samen aus den Kardamomkapseln, Pfeffer und Zimtstange in einem Mörser möglichst fein zerstoßen oder in einer Kaffeemühle pulverisieren. Gewürzpulver mit Kurkuma und Salz zu den Zwiebeln geben und kurz anziehen lassen.
- 4 | Lammfleisch begeben und allseits leicht bräunen. Tomatenwürfel, Tomatenpüree, Hühnerbrühe, Zitrone, Kartoffeln und Karotten begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 60 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen.
- 5 | Kürbis und Kichererbsen begeben, nochmals rund 30 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis gar ist, aber noch in Form. *Der Kürbis muss ganz von Flüssigkeit bedeckt sein, wenn nötig ein paar EL Wasser begeben. Die genaue Kochzeit der Kürbisstücke hängt von der Sorte ab. Die Garzeit kann da stark variieren, die 30 Minuten stellen lediglich einen ungefähren Richtwert dar. Die Sauce sollte zum Schluss eine leicht dickliche Konsistenz haben.*
- 6 | Das Fladenbrot ein wenig zerreißen und damit eine Schüssel auslegen, die so groß ist, dass die ganze Fleisch-Gemüse-Sauce darin Platz hat. Sauce sorgfältig in diese Schüssel gießen, die großen Kürbisstücke sorgfältig drauflegen und sofort servieren. *Es sieht hübscher aus wenn man es so anlegt, dass das Fladenbrot ein wenig über den Rand der Sauce hinausragt – Gäste verstehen dann auch besser, was ihnen da vorgesetzt wird.*

## DAQOUS

Daqous ist eine scharfen Tomatensauce, die gut zu jeder Art von gegrilltem Fleisch passt – aber auch zu Schmorgerichten. Sie ist vor allem in den Ländern der Arabischen Halbinsel sehr beliebt. Wie scharf die Sauce wird, hängt von Anzahl und Beschaffenheit der Chilis ab.



## FÜR 1 SCHÄLCHEN SAUCE

- 3 Tomaten, abgezogen und grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 Chilischoten, getrocknet, entkernt und zerkrümelt
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 2 TL Olivenöl (optional)

## Zubereitung

- 1 | Tomaten, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Zucker und Salz im Mixer pürieren.
- 2 | In einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze so lange köcheln lassen bis die Sauce eine leicht dickliche Konsistenz bekommt.
- 3 | Mit Salz abschmecken, etwas Olivenöl untermischen und lauwarm oder kalt servieren.