



Verein ExpoTranskultur

Rezept für Griwesch (القريوش)

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backhefe
- Orangenblütenwasser (nach Bedarf)
- Speisestärke (Maisstärke) zum Ausrollen
- 1 Liter Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Zur Vorbereitung des Teigs wird das Mehl zunächst in eine große Schüssel gesiebt. Die Butter lässt man leicht schmelzen und gibt sie zum Mehl, anschließend wird alles mit den Händen verrieben, bis die Mischung eine sandige Konsistenz erhält. Danach fügt man Eier, Essig, Salz und Hefe hinzu.

Nun gibt man nach und nach Orangenblütenwasser dazu und knetet den Teig, bis er weich, glatt und nicht mehr klebrig ist. Anschließend formt man ihn zu einer Kugel, deckt ihn mit einem Tuch ab und lässt ihn etwa 30 Minuten ruhen.

Nach der Ruhezeit wird der Teig in kleine Portionen geteilt. Jede Portion rollt man auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn aus. Den ausgerollten Teig schneidet man in gleichmäßige Streifen und formt daraus kleine geflochtene Stücke oder Rauten, wie es für Griwesch typisch ist.

Zum Frittieren erhitzt man Öl in einem tiefen Topf oder einer Fritteuse. Die vorbereiteten Teigstücke werden portionsweise hineingegeben und goldbraun frittiert, bevor man sie auf Küchenpapier abtropfen lässt.

Zum Servieren kann man die noch warmen Stücke nach Belieben mit Honig übergießen und mit Sesam bestreuen. Sie lassen sich sowohl warm als auch kalt genießen.

Recipe for Griwesch (القريوش)

Ingredients:

- 1 kg flour
- 250 g butter
- 2 eggs
- 2 tablespoons vinegar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of baking yeast
- Orange blossom water (as needed)
- Cornstarch for rolling
- 1 liter oil for frying

Preparation:

To prepare the dough, first sift the flour into a large bowl. Melt the butter slightly and add it to the flour, then rub everything together with your hands until the mixture becomes sandy in texture. After that, add the eggs, vinegar, salt, and yeast.

Next, gradually add orange blossom water while kneading the dough until it becomes soft, smooth, and no longer sticky. Shape it into a ball, cover with a cloth, and let it rest for about 30 minutes.

Once rested, divide the dough into small portions. Roll out each portion very thinly on a work surface dusted with cornstarch. Cut the rolled dough into even strips and shape them into small braids or diamond shapes, as is traditional for Griwesch.

For frying, heat oil in a deep pot or fryer. Add the prepared dough pieces in batches and fry until golden brown, then drain them on kitchen paper.

For serving, drizzle the warm pastries with honey and sprinkle with sesame seeds as desired. They can be enjoyed both warm and cold.

es Receta de Griwesch (القريوش)

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 250 g de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura
- Agua de azahar (según necesidad)

- Fécula de maíz para estirar la masa
- 1 litro de aceite para freír

Preparación:

Para preparar la masa, primero se tamiza la harina en un cuenco grande. Se derrite ligeramente la mantequilla y se añade a la harina, mezclando con las manos hasta obtener una textura arenosa. Después, se incorporan los huevos, el vinagre, la sal y la levadura.

A continuación, se agrega poco a poco agua de azahar mientras se amasa hasta obtener una masa suave, lisa y que no se pegue. Se forma una bola, se cubre con un paño y se deja reposar unos 30 minutos.

Tras el reposo, se divide la masa en porciones pequeñas. Cada porción se estira muy fina sobre una superficie espolvoreada con fécula de maíz. Luego, se corta en tiras uniformes y se les da forma de trenzas o rombos, tal como es típico en el Griwesch.

Para freírlos, se calienta aceite en una olla profunda o freidora. Se fríen los trozos de masa en tandas hasta que estén dorados y se dejan escurrir sobre papel de cocina.

Para servir, se rocían los dulces aún calientes con miel y se espolvorean con sésamo al gusto. Se pueden disfrutar tanto calientes como fríos.